Istruzioni d'uso e di montaggio
Forno

Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio.
In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 09 615 320

Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze 7
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente 19
Forno 20
Comandi del forno 21
Tasto On/Off ⏻ 22
Selettore modalità 22
Modalità 22
Display 22
Simboli sul display 22
Selettore 23
Tasti sensori 23
Dotazione 26
Definizione modello 26
Targhetta dati 26
Dotazione 26
Accessori di serie e su richiesta 26
Griglie di introduzione 27
Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione 27
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC71 28
Montare e smontare le guide FlexiClip 28
Funzionamento del forno 32
Dispositivi di sicurezza 32
Blocco di messa in funzione 🔒 per il forno 32
Ventola di raffreddamento 32
Sportello ventilato 32
Superfici in PerfectClean 33
Superfici con smalto catalitico 33
Al primo avvio 34
Al primo avvio 34
Impostare l'ora per la prima volta 34
Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione . 35
Impostazioni 38
Modificare l'ora 38
Modificare le impostazioni di serie 39
Blocco 🔒 42
Attivare il blocco 42
Disattivare il blocco per un procedimento di cottura 43

Disattivare il blocco . . . 43
Timer 🔔 . . . 44
Usare il timer 🔔 . . . 44
Impostare il timer . . . 44
Modificare il tempo impostato sul timer . . . 45
Cancellare il tempo impostato sul timer . . . 45
Elenco modalità . . . 46
Uso . . . 48
Consigli per risparmiare energia elettrica . . . 48
Calore residuo . . . 48
Uso semplice . . . 49
Ventola di raffreddamento . . . 49
Temperatura consigliata . . . 50
Modificare la temperatura . . . 50
Controllo della temperatura . . . 51
Preriscaldare il forno . . . 51
Far avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura . . . 52
Impostare il tempo di cottura . . . 52
Impostare durata e fine cottura . . . 53
Al termine della durata di cottura . . . 54
Modificare la durata di cottura . . . 54
Cancellare la durata di cottura . . . 55
Cancellare la fine cottura . . . 55
Cottura con vapore . . . 56
Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità Cottura con vapore . . . 57
Impostare il numero delle immissioni di vapore . . . 58
Impostare la temperatura . . . 58
Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione . . . 59
Immissione di vapore automatica . . . 60
Immissione manuale del vapore . . . 60
Evaporazione acqua residua . . . 61
Aspirazione dell'evaporazione dell'acqua residua . . . 61
Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua . . . 62
Interrompere il processo di evaporazione dell'acqua residua . . . 63
Cuocere . . . 64
Indicazioni relative alla tabella di cottura . . . 65
Tabella per dolci e altre pietanze . . . 66

Indice

Arrostire 70
Indicazioni relative alla tabella di cottura 70
Tabella per arrostire 72
Cottura a basse temperature 74
Grigliare 76
Indicazioni relative alla tabella per grigliare 77
Tabella per grigliare 79
Scongelare 80
Conservazione 81
Essiccare 82
Prodotti surgelati/alimenti precotti 83
Cuocere+Dorare 84
Indicazioni per organismi di controllo 85
Pietanze test secondo EN 60350 85
Classe di efficienza energetica 85
Pulizia e manutenzione 86
Suggerimenti 87
Sporco normale 87
Pulire la guarnizione 87
Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip) 88
Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip 89
Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente 89
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari 89
Rimuovere lo sporco di oli e grassi 90
Smontare lo sportello 91
Smontare lo sportello 92
Montare lo sportello 95
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip 96
Smontare la parete posteriore 97
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill 97
Decalcificare il sistema di evaporazione 98
Svolgimento della decalcificazione 98
Preparare il procedimento di decalcificazione 99
Eseguire la decalcificazione 100
Guasti, cosa fare? 103
Servizio Clienti 108
Allacciamento elettrico 109

Indice

Schemi d'incasso 110
Misure e intaglio nel mobile 110
Misure dettagliate del frontale del forno 112
Incasso del forno 113
Ricette 114
Prodotti precotti da forno 114
Panini (surgelati/scongelati precotti)/Brezel (surgelato) 114
Panini come impasto/croissant, impasti lavorati 115
Pane bianco 116
Focaccia 117
Pane bianco alle erbette 118
Pane alle olive 119
Panini al formaggio e sesamo 120
Pane di segale 121
Pane misto 122
Panini al lievito 123
Panini ai semi 124
Pane con mozzarella 125
Panini della domenica 126
Pane al latticello 127
Panini al cioccolato 128
Focaccia alle cipolle 129
Panini alla ricotta 130
Pane all'uvetta 131
Panini di malto e zucca 132
"Weckmänner", gli omini focaccina 133
Brezel al lievito 134
Filone allo speck o alle erbe 135
Panini al prosciutto e formaggio 136
Pane dolce alle albicocche 137
Torta al burro 138
Torta "Bienenstich" ai pinoli 139
Treccia al lievito con le noci 140
Treccia alla cannella con noci macadamia 141
Orata alle verdure 142
Gratin di verza e salmone 143
Trota salmonata ripiena 144
Filetto di pesce alla viennese 145

Indice

Sformato di pasta, salmone e spinaci 146
Occhiata delicious 147
Trote con ripieno ai funghi 148
Lucioperca su letto di erbette 149
Petto di pollo saporito 150
Arrosto di tacchino con ripieno di spinaci e ricotta 151
Involtini di manzo in umido 152
Brasato di vitello 154
Costata di maiale in crosta di zucchero 155
Filetto di maiale ripieno 156
Bistecca all'asiatica 157
Coniglio all'aglio 158
Costolette d'agnello in crosta di pistacchi 159
Sformato piccante 160
Soufflé di formaggio 161
Timballo di primavera 162
Timballo delicato al formaggio 163
Sformato di tortellini alla rucola e prosciutto 164
Cannelloni ai funghi 165
Pasta al forno dolce con mousse di prugne 166
Soufflé dolce alle ciliegie 167
Indirizzi 171

Questo forno è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi. Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze.

Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

Uso previsto

▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.

▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere, arrostire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essiccarli.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno; non permettere loro mai di giocarci.

▶ Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

▶ Pericolo di ustione!
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi.
La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedervici sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

▶ Un forno danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.

▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.
Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

▶ Solo usando pezzi di ricambio originali, Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.

▶ Per i forni senza cavo di alimentazione, o in caso di sostituzione di un cavo danneggiato, un tecnico autorizzato Miele deve installare un cavo di alimentazione speciale (v. cap. "Allacciamento elettrico").

▶ In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. cap. "Guasti, cosa fare?).
Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:
– disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
– svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
– staccare la spina (ove presente) dalla presa.
  In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

▶ Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per l'isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). In questo caso infatti l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

▶ Se il forno è stato incassato dietro il frontale di un mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si danneggia il forno, il mobile e il pavimento. Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Impiego corretto

⚠ Pericolo di ustione!
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.
È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.
Indossare i guanti da cucina quando si introducono o si estraggono le pietanze calde o quando si interviene all'interno del vano cottura.

▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature.
Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.
Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il forno.
Soffocare le fiamme nel vano cottura lasciando chiuso lo sportello.

▶ Quando si grigliano le pietanze, tempi di utilizzo prolungati causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti.
Attenersi ai tempi consigliati.

▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill. Non utilizzare mai la modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Usare invece le modalità "Thermovent plus" o "Calore superiore/inferiore".

▶ Se nel corso della preparazione delle pietenze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.

▶ Con lo sfruttamento del calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa si possono verificare corrosioni nel forno. Si possono inoltre danneggiare anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio.
Non spegnere mai il forno ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. La ventola di raffreddamento rimane quindi automaticamente accesa.

▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Coprire sempre gli alimenti.

▶ Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.
Non rivestire mai il fondo del vano con carta stagnola o pellicola protettiva da forno. Non appoggiare pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.

▶ Lo smalto del fondo del vano può danneggiarsi a causa del trascinamento di questi accessori.
Se si conservano nel vano pentole o padelle non trascinarle mai, ma spostarle con accortezza.

▶ Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda si genera vapore che può causare intense bruciature. Inoltre le superfici smaltate molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura.
Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superifici calde smaltate.

▶ Per procedimenti con aggiunta di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua si genera vapore acqueo che potrebbe causare ustioni.
Nel corso dell'immissione di vapore o dell'evaporazione dell'acqua residua non aprire mai lo sportello.

▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta. Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme.

▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte. Rispettare le indicazioni fornite dal produttore delle stoviglie.

▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

▶ È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere.
Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

▶ La portata dello sportello è di max. 15 kg.
Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.

Pulizia e manutenzione

▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

▶ Il vetro dello sportello può graffiarsi.
Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

▶ Le griglie di introduzione possono essere smontate per pulire il vano cottura (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
Rimontarli in ordine corretto e non utilizzare mai il forno senza averli prima montati.

▶ La parete posteriore rivestita di smalto catalitico può essere smontata per la pulizia (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
Rimontarla in ordine corretto e non utilizzare mai il forno senza averla prima montata.

Accessori

▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

▶ Le casseruole Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/ HUB 5000-XL (se presenti) non possono essere inserite al livello 1.
Il fondo del vano cottura si danneggia. A causa della ridotta distanza si forma un accumulo di calore e lo smalto può creparsi o scoppiare.
Non inserire le casseruole Miele sulle asticelle superiori del livello 1, poiché in quel caso non sono fissate con i dispositivi di protezione da estrazione.
Utilizzare in generale il livello 2.

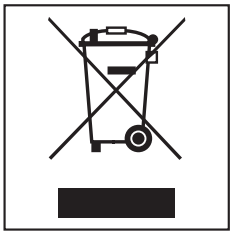
Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE),

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



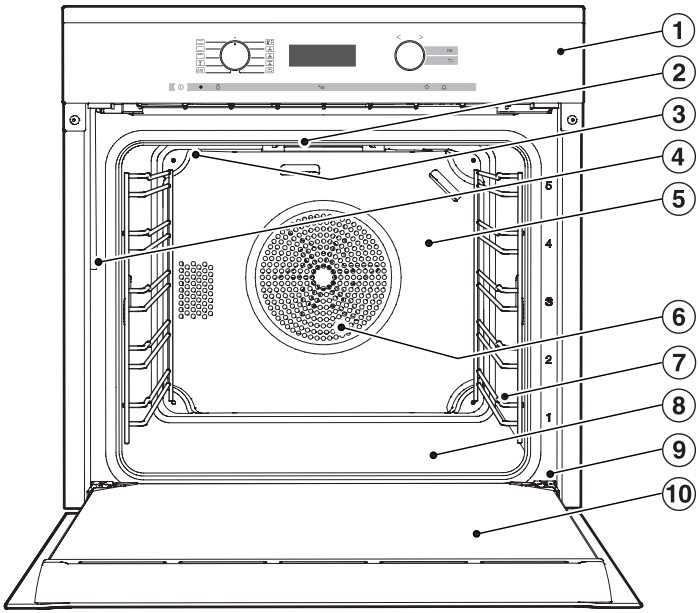
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. Informarsi a riguardo presso il proprio rivenditore di fiducia.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento la vecchia macchina venga tenuta fuori della portata dei bambini.

Forno



① Comandi del forno*

② Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill

③ Fessure per l'afflusso di vapore

④ Tubo di aspirazione dell'acqua necessaria per la produzione di vapore

⑤ Parete posteriore rivestita con smalto catalitico

⑥ Apertura di aspirazione per la ventola con resistenza anulare posteriore

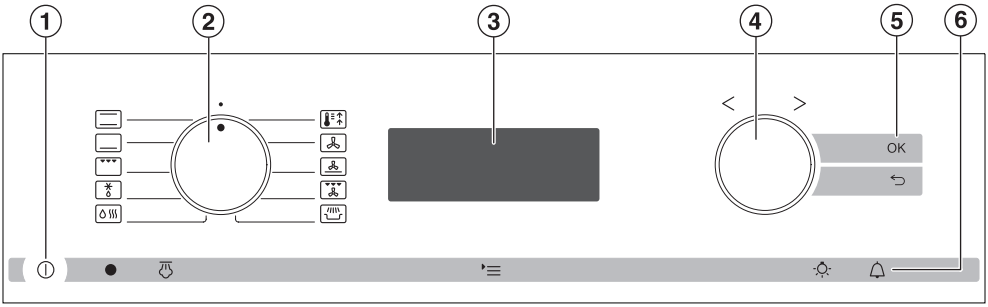
⑦ Griglia con 5 livelli di introduzione

⑧ Base del vano cottura con resistenza calore inferiore disposta al di sotto

⑨ Telaio frontale con targhetta dati

⑩ Sportello

*Dotazione a seconda del modello



① Tasto On/Off ⏻

② Selettore modalità

③ Display

④ Selettore < >

⑤ Tasti a sensore OK, ⮌

⑥ Tasti a sensore , , ,

Tasto On/Off ⏻

Il tasto On/Off ⏻ è situato in un incavo e reagisce a contatto.

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Selettore modalità

Il selettore delle funzioni permette di selezionare la modalità desiderata.

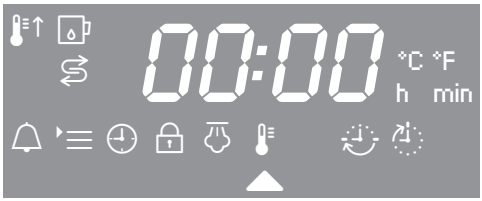
Ruotarlo a destra o a sinistra e premerlo in posizione ● per inserirlo.

Modalità

- Calore superiore / inferiore
- Calore inferiore
- Grill
- Scongelare
- Cottura con vapore
- Riscaldamento rapido
- Thermovent plus
- Cottura intensa
- Grill ventilato
- Cuocere+Dorare

Display

A display vengono visualizzate l'ora o le impostazioni.



Simboli sul display

In base alla posizione del selettore delle modalità ◯ e/o al contatto con un tasto compaiono i seguenti simboli:

Simbolo/funzione	◯
Timer	A piacere
Controllo della temperatura	Modalità
Tempo di cottura	
Fine durata cottura	
Temperatura	
Procedimento di aspirazione	Cottura con vapore
Decalcificare	
Immissioni di vapore	
Impostazioni *P*	●
Orologio	
Blocco	

È possibile impostare o modificare una funzione solo nella posizione abbinata del selettore modalità.

Selettore

Con il selettore < > si impostano le temperature e le durate.

Ruotando il selettore verso destra i valori aumentano mentre ruotandolo verso sinistra i valori diminuiscono.

Inoltre utilizzarlo per evidenziare le funzioni, spostando il triangolo ▲ sul display.

Ruotarlo a destra o a sinistra e premerlo su qualsiasi posizione per inserirlo.

Tasti sensori

I tasti a sensore OK, ⮌, ⏲, ▸≡, ☼, 🔔 reagiscono al contatto. Ogni pressione è confermata acusticamente.
Il segnale acustico può essere disattivato selezionando lo stato *S I* con l'impostazione *P 3* (v. cap. "Impostazioni").

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
OK	Per richiamare le funzioni e per memorizzare le impostazioni	Se le funzioni sono contrassegnate dal triangolo ▲ è possibile richiamarle toccando il tasto OK. Finché il triangolo ▲ lampeggia è possibile modificare la funzione selezionata. Toccando il tasto OK si memorizzano le modifiche.
⮌	Per tornare indietro di fase in fase	
▸≡	Per richiamare le funzioni	Se la visualizzazione dell'ora è attiva e il selettore delle modalità è in posizione ●, quando si tocca il tasto ▸≡ compaiono i simboli delle impostazioni ▸≡, dell'ora ⏲ e il blocco accensione 🔒. Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore ▸≡ reagisca. Nel corso di un procedimento di cottura, toccando questo tasto è possibile impostare la temperatura 🌡, la durata di cottura ⏲ e la fine della cottura ⏲.

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
☼	Accensione e spegnimento della luce del vano cottura	Se la visualizzazione dell'ora è attiva, è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura, p.es. per la pulizia, toccando il tasto ☼. Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore ☼ reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per un procedimento di cottura si spegne la luce del vano dopo 15 secondi oppure rimane accesa.
🔔	Per impostare il timer	Se la visualizzazione dell'ora è attiva, è possibile immettere in qualsiasi momento un tempo breve (timer). Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore 🔔 reagisca.
	Per attivare le immissioni di vapore	Se nella modalità Cottura con vapore occorre attivare le immissioni di vapore manuali, toccare il tasto sensore . Non appena si attiva un'immissione di vapore, si accende il tasto sensore Parallelamente all'immissione del vapore in corso sul display appare .

Dotazione

Definizione modello

Un elenco dei modelli descritti è riportato sul retro di copertina.

Targhetta dati

La targhetta dati è visibile sul telaio frontale a sportello aperto.

Sulla targhetta sono riportati la definizione del modello del forno, il numero di fabbricazione e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/valore di allacciamento max.).

Avere queste informazioni a disposizione se si hanno problemi o domande affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Dotazione

La dotazione comprende:

– le istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno con alcune ricette,

– viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,

– compresse per la decalcificazione e un tubo in plastica con supporto per la decalcificazione del sistema di evaporazione,

– accessori vari.

Accessori di serie e su richiesta

La dotazione è stabilita in base al modello!
Di norma il forno in vostro possesso dispone di griglia, teglia universale e griglia per cuocere e arrostire (in breve: griglia).
A seconda del modello il forno potrebbe essere dotato anche di altri accessori di seguito elencati.

Tutti gli accessori descritti così come prodotti per la cura e la pulizia sono adatti ai forni Miele.

Gli accessori possono essere acquistati su internet, presso il servizio di assistenza Miele o il rivenditore Miele di fiducia.

Al momento dell'ordine indicare la definizione del modello del forno in vostro possesso e la definizione degli accessori desiderati.

Griglie di introduzione

Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di introduzione con i ripiani 5 1 per introdurre gli accessori.

La definizione dei ripiani/livelli è indicata sul telaio frontale.

Ogni livello si compone di due asticelle l'una sopra l'altra:

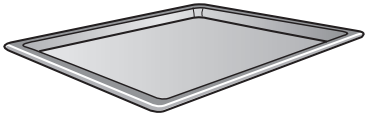
– inserire gli accessori (p.es. la griglia) tra le asticelle,

– le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti) devono essere montate sull'asticella inferiore.

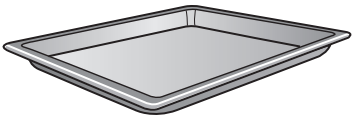
È possibile smontare le griglie di introduzione per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione

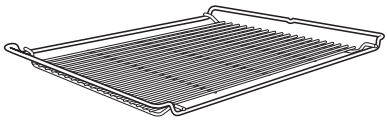
Teglia HBB71:



Teglia universale HUBB71:



Griglia HBBR71:



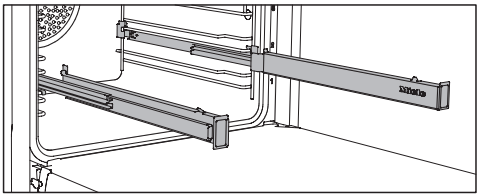
inserire questi accessori sempre tra le asticelle di un livello nelle griglie di introduzione.

Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

Sui lati corti di questi accessori, centralmente è situata una protezione antiestrazione che impedisce che gli accessori possano sganciarsi dalle griglie di introduzione quando li si vuole estrarre solo parzialmente.

Se si usa la teglia universale con la griglia appoggiata sopra, la teglia viene introdotta tra le asticelle di un livello e la griglia automaticamente sopra.

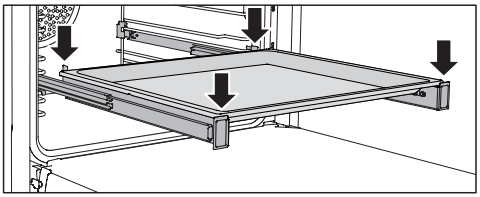
Guide completamente estraibili

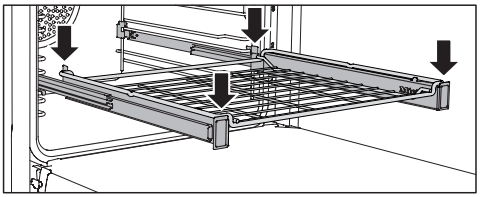


FlexiClip HFC71

È possibile montare le guide completamente estraibili FlexiClip su ogni livello.

Inserire le guide completamente nel vano cottura prima di appoggiarvi sopra gli accessori. Gli accessori poi si agganciano automaticamente tra i naselli anteriori e posteriori e quindi non possono scivolare.





La portata max. delle guide FlexiClip è di 15 kg.

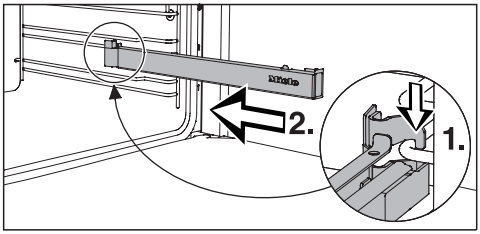
Montare e smontare le guide FlexiClip

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

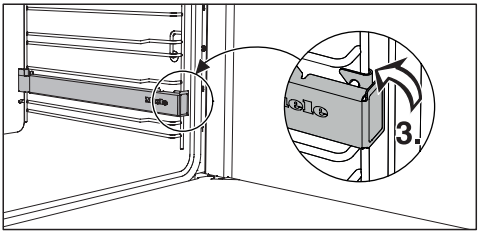
Le guide vengono montate tra le asticelle di un livello.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

Non estrarre completamente le guide per montarle o smontarle.



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sul sostegno inferiore di un livello di introduzione (1.) e orientarla lungo il sostegno del vano cottura (2.).

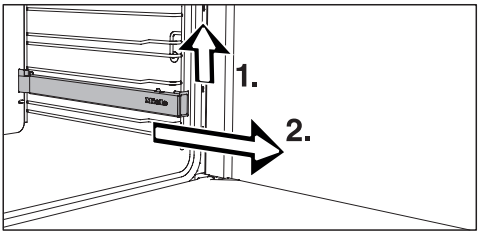


■ Agganciare la guida al sostegno inferiore del livello (3.).

Se dopo il montaggio le guide dovessero bloccarsi, la prima volta estrarle agendo con un po' di forza.

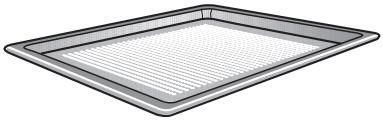
Per smontare una guida FlexiClip:

■ introdurre completamente la guida FlexiClip.



■ Sollevare la guida sulla parte frontale (1.) ed estrarla lungo le barre del livello (2.).

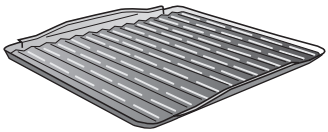
Teglia Gourmet, forata HBBL71



La teglia forata Gourmet è stata realizzata in modo specifico per la preparazione di pane e dolci con impasto al lievito e di olio e ricotta.
La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore.
La teglia può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Teglia per grigliare e arrostire HGBB71

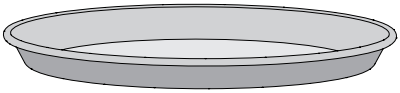


Questa teglia viene sistemata nella teglia universale.
Durante la cottura al grill o quando si arrostisce la teglia impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Dotazione

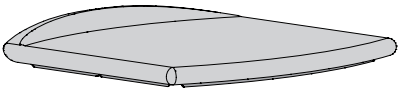
Stampo rotondo HBF27-1



Lo stampo rotondo è adatto per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizze surgelate.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Pietra di cottura HBS60



Con la pietra di cottura si ottengono risultati ottimali per le pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.
La pietra di cottura è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata.
Si appoggia sulla griglia.
Per disporre o prelevare le pietanze da preparare sulla pietra è allegata una paletta in legno non trattato.

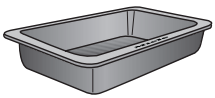
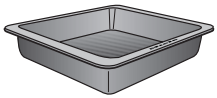
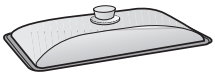
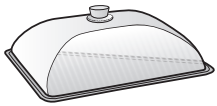
Casseruola HUB e coperchio HBD

La casseruola, a differenza di altre, può essere inserita direttamente nella griglia di introduzione. Come la griglia la casseruola è dotata di una protezione antiestrazione.
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

Le casseruole sono disponibili nelle due profondità di 22 o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

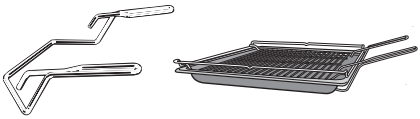
A parte sono inoltre disponibili i rispettivi coperchi.

Al momento dell'acquisto indicare la definizione del modello.

Profondità: 22 cm	**Profondità: 35 cm**
HUB5000-M HUB5001-M*	HUB5000-XL
	
HBD60-22	HBD60-35
	

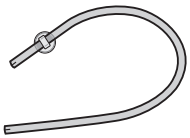
* adatta ai piani di cottura in vitroceramica a induzione

Maniglia HEG



Questa maniglia serve per estrarre la teglia universale e la griglia.

Tubo in plastica con fermo



Accessorio indispensabile per decalcificare l'apparecchio.

Accessori smaltati cataliticamente

– Pareti laterali
  Le pareti laterali vengono applicate dietro le griglie di introduzione e proteggono le pareti del vano cottura dallo sporco.
– Lamiera di copertura
  La lamiera di copertura si posiziona sopra la resistenza del calore superiore/grill e impedisce che il cielo del vano cottura si sporchi.
– Parete posteriore
  Ordinare il ricambio se lo smalto catalitico è divenuto inefficace a causa di un utilizzo scorretto o di sporco eccessivo.

Quando si effettua un ordine indicare il modello del forno.

Panno in microfibra Miele

Il panno in microfibra è adatto per eliminare leggere tracce di sporco e impronte.

Prodotto per forno Miele

Lo spray è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

Funzionamento del forno

Oltre che per l'utilizzo delle diverse funzioni per cuocere, arrostire e grigliare, il comando elettronico del forno è predisposto per

- la visualizzazione dell'ora,
- il timer,
- l'attivazione e la disattivazione automatiche dei procedimenti di cottura,
- la cottura con aggiunta di umidità,
- la scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio.

Dispositivi di sicurezza

Blocco di messa in funzione per il forno

Il blocco impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi (vedi capitolo "Blocco").

Il blocco di messa in funzione rimane inserito anche dopo un'interruzione di corrente.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende automaticamente a ogni processo di cottura. Grazie alla ventola le fumane calde derivanti dal vano cottura si mescolano con l'aria ambiente fredda e si raffreddano, prima che fuoriescano dalla fessura tra lo sportello del forno e il pannello comandi.

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità dell'aria.

Si spegne automaticamente quando il vano del forno si è raffreddato ed è sceso quindi al di sotto di una determinata temperatura.

Sportello ventilato

Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore.

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.

È possibile smontare lo sportello per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Superfici in PerfectClean

Le superfici rivestite con PerfectClean si distinguono per le proprietà antiaderenti e per la pulizia eccezionalmente semplice.

Gli alimenti preparati si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato si rimuove senza difficoltà.

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano questo tipo di superficie.

Le superfici affinate in PerfectClean sono paragonabili al vetro per la loro pulizia.

Leggere le indicazioni al capitolo "Pulizia e manutenzione" affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Sono trattati con PerfectClean:

- vano cottura,
- guide di introduzione,
- guide completamente estraibili FlexiClip,
- teglia universale,
- teglia,
- griglia,
- teglia per grigliare e arrostire,
- teglia Gourmet, forata,
- stampo rotondo.

Superfici con smalto catalitico

La parete posteriore è rivestita con smalto catalitico grigio scuro, che elimina autonomamente spruzzi di olio e grasso a temperature elevate.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Al primo avvio

⚠ L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

■ Far fuoriuscire il selettore delle modalità qualora fosse inserito.

È possibile modificare l'ora solo se il selettore delle modalità è in posizione ●.

■ Impostare l'ora.

Impostare l'ora per la prima volta

L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica compare *12:00* sul display e il triangolo ▲ lampeggia sotto ⏲:

■ Impostare l'ora con il selettore.

■ Premere il tasto OK.

L'ora è memorizzata.

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12h selezionando nell'impostazione *P 4* lo stato *12h* (v. cap. "Impostazioni").

Nel corso di un'interruzione della corrente l'ora viene memorizzata per ca. 200 ore. Al ritorno della corrente entro questo lasso di tempo l'ora viene di nuovo visualizzata.

Dopo un'interruzione prolungata della corrente occorre reimpostare l'ora.

L'ora è disattivata di serie (v. cap. "Impostazioni– *P 1*").
Il display è scuro quando si spegne il forno. L'orologio continua comunque a funzionare.

Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione

Quando si riscalda il forno per la prima volta possono generarsi cattivi odori. Per eliminarli è sufficiente riscaldare il forno a vuoto per almeno un'ora.
Nel contempo si consiglia di risciacquare il sistema di evaporazione.

Durante la fase di riscaldamento si consiglia di arieggiare bene la cucina.
Impedire che gli odori possano giungere negli altri ambienti.

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura prima della fase di riscaldamento con un panno umido.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip sulle griglie di introduzione e introdurre tutte le teglie e la griglia.
- Preparare un recipiente con ca. 150 ml di acqua potabile pulita.
- Accendere il forno.
- Selezionare la modalità Cottura con vapore.

La luce si accende.

Sul display appare *Auto* e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo:

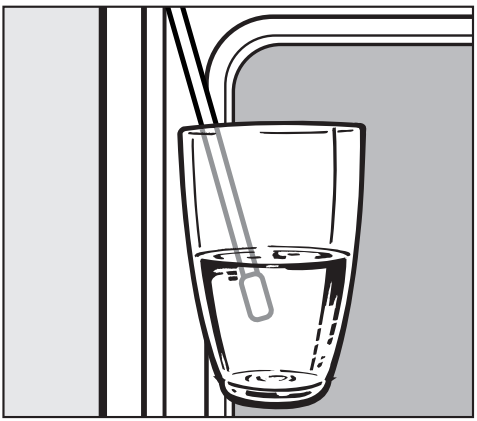
- Premere il tasto OK.

Sul display compare la temperatura proposta e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo:

- Con il selettore impostare la temperatura max. possibile (250°C).
- Toccare il tasto OK o attendere ca. 15 secondi. Trascorso questo tempo l'impostazione viene automaticamente memorizzata.

Appare la richiesta per il procedimento di aspirazione e il triangolo ▲ lampeggia:

- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sè il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente di acqua potabile.
- Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione.

L'acqua viene aspirata. La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.
- Chiudere lo sportello.

È percettibile di nuovo un breve rumore di pompa. Viene aspirata l'acqua rimasta nel tubicino.

Si accende il riscaldamento del vano cottura.

Dopo un po' di tempo si attiva automaticamente un'immissione di vapore.

⚠ Pericolo di ferimento.
Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni. Nel corso dell'immissione di vapore non aprire lo sportello.

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- Ruotare il selettore delle modalità su ●.

Al termine del primo riscaldamento

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

- Toccare ☼, per accendere la luce del vano cottura.
- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e pulirli a mano (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.
- Spegnere la luce del vano cottura e il forno.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Modificare l'ora

È possibile modificare l'ora solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

- Toccare ▸≡.
- Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto 🕘.
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto 🕘.

- Impostare l'ora con il selettore.
- Premere il tasto OK.

L'ora è memorizzata.

Nel corso di un'interruzione della corrente l'ora viene memorizzata per ca. 200 ore. Al ritorno della corrente entro questo lasso di tempo l'ora viene di nuovo visualizzata.

Dopo un'interruzione prolungata della corrente occorre reimpostare l'ora.

Modificare le impostazioni di serie

È possibile modificare le impostazioni solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

L'elettronica del forno è impostata di serie (v. "Elenco impostazioni").

Si può modificare un'impostazione, cambiandone lo stato.

- Toccare ▸≡.
- Se necessario, spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto ▸≡.

- Premere il tasto OK.

P 1 appare:

- Per modificare un'altra impostazione, selezionare la rispettiva cifra con il selettore.
- Premere il tasto OK.

L'impostazione viene visualizzata e appare lo stato attuale p. es. *S 0*.

Per modificare lo stato:

- impostare lo stato desiderato con il selettore.
- Premere il tasto OK.

Lo stato selezionato viene salvato e ricompare l'impostazione.

Per modificare ulteriori impostazioni, procedere come descritto.

Se non si desidera modificare un'impostazione e si vuole passare a un'altra impostazione, toccare ⮌.

- Per non modificare nessun'altra impostazione, toccare ▸≡.

Dopo un'interruzione della corrente le impostazioni rimangono memorizzate.

Impostazioni

Elenco impostazioni

Impostazione	Stato	
P 1 **Visualizzazione dell'ora**	S 0 *	Visualizzazione dell'ora **disattivata**. Il display è oscurato quando il forno è spento. L'orologio continua comunque a funzionare. Se è stato selezionato lo stato S 0, occorre accendere il forno prima di poterlo utilizzare. Questo vale anche per le funzioni tempo breve 🔔 e illuminazione ☼. Inoltre il forno si spegne automaticamente se entro un determinato lasso di tempo (ca. 30 minuti) non si eseguono impostazioni.
	S 1	La visualizzazione dell'ora è **attiva**. L'ora scorre in modo visibile.
P 2 **Volume segnali acustici**	S 0	Il segnale acustico è **disattivato**.
	S 1 fino S XX **	Il segnale acustico è **attivato**.* È possibile modificare il volume. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente suona il segnale acustico relativo a questa combinazione.
P 3 **Acustica tasti**	S 0	L'acustica tasti è **disattivata**.
	S 1 *	L'acustica tasti è **attivata**.
P 4 **Formato ora**	24h *	L'ora è indicata nel formato **24 h**.
	12h	L'ora appare nel formato **12 h**. Se dopo le ore 13:00 si desidera passare dal formato 12 h al formato 24 h occorre adattare di conseguenza il blocco cifre delle ore relativo all'orologio.

* Impostazioni di serie

** Dotazione a seconda del modello

Impostazione	Stato	
P 5		
Unità di misura temperatura	°C *	La temperatura è visualizzata in **gradi Celsius**.
	°F	La temperatura è visualizzata in **gradi Fahrenheit** .
P 6		
Luminosità display	5 1 fino 5 7, 5 4 *	Per il display è possibile selezionare diversi livelli di luminosità. 5 1 luminosità minima 5 7 luminosità massima
P 7		
Illuminazione	5 0 *	La luce del vano cottura è **accesa per 15 secondi** e si spegne poi automaticamente.
	5 1	La luce del vano cottura è **costantemente accesa**.
P 8		
Modalità fiera	5 0 *	Selezionare 5 0 e toccare il tasto sensore OK per ca. 4 secondi. Non appena appare brevemente ----, l'impostazione fiera è **disattivata**.
	5 1	Selezionare 5 1 e toccare il tasto sensore OK per ca. 4 secondi. Non appena appare brevemente MES_, l'impostazione fiera è **attiva**. Il forno può essere usato ma il riscaldamento del vano cottura e la pompa del sistema di evaporazione non funzionano. Questa impostazione non è assolutamente necessaria per l'utilizzo privato.

* Impostazioni di serie

Blocco

Il blocco impedisce che il forno venga utilizzato da terzi senza permesso.

Al momento della fornitura, questa funzione è disattivata.

Si può modificare l'impostazione relativa al blocco, cambiando lo stato S:

– S 0 = off

– S 1 = on

Attivare il blocco

È possibile modificare lo stato del blocco solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

■ Toccare ▸≡.

■ Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .

■ Premere il tasto OK.

Compare l'attuale stato impostato S 0:

■ Con il selettore selezionare lo stato S 1.

■ Premere il tasto OK.

■ Toccare ▸≡.

Compare l'ora esatta.

■ Spegnere il forno.

Non appena si riaccende il forno, il simbolo ricorda che è attivo il blocco.

Dopo un'interruzione della corrente il blocco rimane attivato.

Disattivare il blocco per un procedimento di cottura

■ Accendere il forno.

I simboli e ▲ e l'ora esatta compaiono:

■ Toccare il tasto OK finché si spegne.

Adesso è possibile utilizzare il forno.

Disattivare il blocco

È possibile modificare lo stato del blocco solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

■ Accendere il forno.

■ Toccare il tasto OK finché si spegne.

■ Toccare ‣≡.

■ Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .

■ Premere il tasto OK.

Compare l'attuale stato impostato *S 1*:

■ Con il selettore selezionare lo stato *S 0*.

■ Premere il tasto OK.

■ Toccare ‣≡.

Il blocco non è attivo.

Il simbolo non compare più.

Usare il timer

Il timer è utile per controllare un procedimento di cottura a parte, ad es. la cottura di uova.

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o l'interruzione di un procedimento di cottura (p.es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo).

Il tempo massimo che può essere impostato per il timer è di 99 minuti e 55 secondi.

Suggerimento: con la modalità "Cottura con vapore" sfruttare il timer come "sveglia" per attivare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.

Impostare il timer

Esempio:
si desidera cuocere le uova e si imposta un tempo pari a 6 minuti e 20 secondi.

> Se per la visualizzazione dell'ora è stata selezionata l'impostazione "*P 1 – 5 0*", occorre accendere il forno per impostare un tempo breve (il timer).

- Toccare .

Compare *00:00* e il triangolo ▲ lampeggia sotto :

- Impostare il tempo breve desiderato (timer) l'ora con il selettore.

- Premere il tasto OK.

Il tempo impostato sul timer viene salvato e scorre in secondi:

Il simbolo indica il tempo immesso.

Al termine del tempo impostato sul timer

– lampeggia ,
– viene indicato il tempo trascorso da quando è terminato quello impostato sul timer,
– si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - *P 2*").

■ Toccare .

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

■ Toccare .

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

■ Modificare il tempo con il rispettivo selettore.

■ Premere il tasto OK.

Il tempo del timer modificato viene salvato e scorre in secondi.

Cancellare il tempo impostato sul timer

■ Toccare .

■ Ridurre il tempo con il rispettivo selettore e portarlo a *00:00*.

■ Premere il tasto OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Elenco modalità

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

A seconda della modalità si attivano differenti resistenze ed eventualmente si combinano con la ventola (v. indicazioni tra parentesi).

Calore superiore / inferiore

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + resistenza calore inferiore)

Per cuocere e arrostire ricette tradizionali, per preparare soufflé e per la cottura a basse temperature.

Per ricette descritte in libri di cucina più vecchi impostare la temperatura sempre di 10°C inferiore a quella indicata. Il tempo di cottura rimane invariato.

Calore inferiore

(Resistenza calore inferiore)

Selezionare questa funzione alla fine della cottura per dorare il fondo del dolce.

Grill

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill)

Per grigliare alimenti piani (ad es. bistecche) e per dorare.

Scongelare

(Ventola)

Per scongelare delicatamente surgelati.

Cottura con vapore

(Resistenza anulare + ventola + sistema evaporazione)

Per cuocere e arrostire con aggiunta di vapore.

Riscaldamento rapido

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + resistenza anulare + ventola)

Per preriscaldare rapidamente il vano cottura.
Passare infine alla modalità che si desidera utilizzare.

Thermovent plus

(Resistenza anulare + ventola)

Per cuocere e arrostire. È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.
È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Cottura intensa

(Resistenza anulare + ventola + resistenza calore inferiore)

Per cuocere torte con farcitura umida. La funzione non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.

Grill ventilato

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + ventola)

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Grill poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Cuocere+Dorare

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + resistenza anulare + ventola)

Per preparare soufflé e gratin che abbiano una superficie croccante.

Consigli per risparmiare energia elettrica

– Estrarre tutti gli accessori dal vano che non servono per un procedimento di cottura.

– Preriscaldare il forno solo se indicato sulla ricetta.

– Se possibile non aprire lo sportello durante un procedimento di cottura.

– Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o in una tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

– Cuocere con Thermovent plus [icon]. È possibile cuocere con temperature più basse di 10-30°C rispetto ad altre modalità.

– Per molte pietanze da preparare alla griglia utilizzare la modalità Grill ventilato [icon]. In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.

– Con l'impostazione di serie "*P 1 – S 0*" per la visualizzazione dell'ora il forno è impostato in modo che consumi poca energia elettrica.

– Con l'impostazione di serie "*P 7 – S 0*" la luce del vano cottura nel corso di un procedimento si spegne automaticamente dopo 15 secondi. È possibile riaccenderla in qualsiasi momento toccando [icon].

Calore residuo

Per procedimenti di cottura con temperature oltre i 140°C e durate oltre i 30 minuti è possibile ruotare il selettore della temperatura ca. 5 minuti prima del termine del procedimento in posizione ●. Il riscaldamento del vano si disattiva ma il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura.

Uso semplice

- Accendere il forno.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare con l'apposito selettore la modalità desiderata.

Compare la temperatura consigliata:

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

- Modificare la temperatura con l'apposito selettore se necessario:

la temperatura reale e il controllo della temperatura compaiono dopo poco tempo:

È possibile seguire l'aumento della temperatura.
Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi capitolo "Impostazioni – P 2").

Al termine della cottura:

- ruotare il selettore delle modalità su ●.
- Estrarre le pietanze dal vano.
- Spegnere il forno.

Ventola di raffreddamento

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

Non appena il vano si raffredda, la ventola si spegne automaticamente.

Temperatura consigliata

Quando si seleziona una funzione, sul display del forno appare la temperatura proposta.

	Temperatura proposta	Area temperatura
	160 °C	30–250 °C
	170 °C	50–250 °C
	160 °C *	130–250 °C
	180 °C	30–280 °C
	190 °C	100–250 °C
	200 °C	100–260 °C
	240 °C	200–300 °C
	190 °C	100–250 °C
	25 °C	25–50 °C
	160 °C	100–250 °C

* Dapprima viene visualizzato *Auto* e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo . Solo dopo aver selezionato il numero di immissioni di vapore appare la temperatura proposta.

Modificare la temperatura

Esempio:
sono stati impostati Thermovent plus e 170 °C ed è possibile seguire l'aumento della temperatura.

Si desidera ridurre la temperatura dovuta a 155°C.

- Ridurre la temperatura con il rispettivo selettore.

Il triangolo lampeggia sotto il simbolo della temperatura e la temperatura si modifica in scatti di 5°C.

La temperatura dovuta modificata viene salvata. Viene visualizzata la temperatura reale.

Se si desidera passare dalla visualizzazione della temperatura reale a quella della temperatura dovuta, toccare ‣≡.

Controllo della temperatura

La spia della temperatura è sempre accesa quando il riscaldamento del forno è attivo.

Raggiunta la temperatura impostata

– per la prima volta suona un segnale se questo è attivato (vedi capitolo "Impostazioni - P 2").

– la spia temperatura si spegne,

– si spegne il riscaldamento del vano cottura.

La regolazione della temperatura consente che il riscaldamento del vano e la spia della temperatura si riaccendano se la temperatura del vano scende al di sotto del valore impostato.

Preriscaldare il forno

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo per la preparazione di alcune ricette.

La maggior parte delle pietanze può essere disposta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

Preriscaldare il forno per le seguenti preparazioni e modalità:

Thermovent plus

– impasti di pane scuri,

– roastbeef e filetto.

Calore superiore / inferiore

– cuocere torte, dolci che necessitano di un tempo di cottura breve (max. ca. 30 minuti),

– impasti delicati (p.es. biscuit),

– impasti di pane scuri,

– roastbeef e filetto.

Riscaldamento rapido

Con la modalità Riscaldamento rapido è possibile ridurre la fase di riscaldamento.

Per la pizza o per impasti delicati (biscuit o pasticcini) non attivare la funzione "Riscaldamento rapido" nella fase di preriscaldamento altrimenti la parte superiore si dorerebbe troppo velocemente.

- Selezionare la modalità "Riscaldamento rapido".
- Selezionare la temperatura.
- Passare alla modalità desiderata dopo che la spia della temperatura si è spenta per la prima volta.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.

Far avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura

I procedimenti di cottura possono essere fatti avviare e terminare automaticamente.

Dopo aver scelto la modalità e la temperatura selezionare una durata di cottura oppure una durata e una fine cottura.

La durata di cottura che può essere impostata per un procedimento è di max. 12 ore.

Avvio e spegnimento automatici sono indicati per preparare arrosti.
Quando si cuociono impasti si consiglia di non posticipare troppo il tempo di cottura. L'impasto si seccherebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.

Impostare il tempo di cottura

Esempio:
per cuocere una torta occorrono 1 ora e 5 minuti.

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

- Toccare ▸≡.

- Se necessario, spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .
- Premere il tasto OK.

Compare *00:00 h* e il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Impostare la durata di cottura (*01:05*) con il selettore.
- Premere il tasto OK.

Il tempo di cottura viene salvato e scorre in minuti, mentre l'ultimo minuto in secondi.

Il simbolo indica la durata di cottura.

Impostare durata e fine cottura

Esempio:
l'ora esatta è 11:15 ;
un arrosto che richiede un tempo di cottura di 90 minuti dovrebbe essere pronto per le ore 13:30.

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

Impostare prima il tempo di cottura:

- Toccare ‣≡.
- Se necessario, spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .
- Premere il tasto OK.

Compare *00:00 h* e il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Impostare la durata di cottura (*01:30*) con il selettore.
- Premere il tasto OK.

Il tempo impostato viene salvato e scorre in secondi:

Infine impostare la fine cottura:

- Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .

-:- - compare:

- Premere il tasto OK.

A display appare *12:45* (= ora esatta + durata di cottura = *11:15* + *1:30*).

- Impostare la fine della cottura (*13:30*) con il selettore.
- Premere il tasto OK.

La fine cottura viene salvata:

Vengono disattivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

Non appena viene raggiunto il momento di avvio (*13:30* - *1:30* = *12:00*) si accendono il riscaldamento del vano, la luce e la ventola di raffreddamento.

Al termine della durata di cottura

– appare *0:00*,

– lampeggia ,

– il riscaldamento e la luce del vano cottura si spengono automaticamente,

– la ventola di raffreddamento rimane in funzione,

– si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - *P 2*").

■ Ruotare il selettore delle modalità su ●.

■ Spegnere il forno.

■ Estrarre le pietanze dal vano.

Se la pietanza non dovesse essere cotta come pensavate, prolungare la durata della cottura reimmettendola.

Modificare la durata di cottura

■ Toccare ‣≡.

■ Se necessario, spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .

Appare il tempo rimasto.

■ Premere il tasto OK.

■ Modificare la durata con il rispettivo selettore.

■ Premere il tasto OK.

Il tempo di cottura modificato viene salvato.

Cancellare la durata di cottura

- Toccare ‣≡.
- Se necessario, spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Con il selettore impostare la durata di cottura su *00:00*.
- Premere il tasto OK.

Vengono cancellati il tempo di cottura ed eventualmente la fine cottura impostata.

- Toccare ‣≡.

Appare la temperatura reale. Il riscaldamento del vano cottura rimane acceso.

Per terminare un procedimento di cottura:

- ruotare il selettore delle modalità su ●.
- Estrarre le pietanze dal vano.

Ruotando il selettore delle modalità in posizione ● o spegnendo il forno, si cancellano le impostazioni relative alla durata e alla fine cottura.

Cancellare la fine cottura

- Toccare ‣≡.
- Se necessario, spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto .
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Con il selettore impostare la fine cottura su - -:- -.
- Premere il tasto OK.

La fine cottura viene cancellata.

Cottura con vapore

Il forno è dotato di un sistema di evaporazione per l'aggiunta di umidità nel corso dei procedimenti di cottura. Mentre si cuociono dolci e pane, si arrostisce la carne o si preparano altre pietanze con la modalità Cottura con vapore l'afflusso ottimizzato di vapore e la guida dell'aria garantiscono ottimi risultati di cottura.

Dopo aver selezionato la modalità Cottura con vapore è necessario determinare il numero delle immissioni di vapore.

Si può scegliere tra

– immissione automatica di vapore (*Auto*)
  Si imposta la quantità di acqua necessaria per un'immissione di vapore. L'apparecchio genera automaticamente l'immissione di vapore al termine della fase di riscaldamento.
– 1 immissione di vapore (*1*)
  2 immissioni di vapore (*2*)
  3 immissioni di vapore (*3*)
  In base al numero delle immissioni di vapore si imposta la quantità di acqua necessaria.

Infine si imposta la temperatura e si avvia il procedimento di aspirazione. Attraverso il tubicino di aspirazione posto a sinistra sotto il pannello comandi si aspira acqua pulita dalla rete idrica nel sistema di evaporazione.

⚠ Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno. Utilizzare esclusivamente acqua di rete per i procedimenti di cottura con aggiunta di umidità.

Nel corso del procedimento di cottura l'acqua viene immessa nel vano cottura sotto forma di vapore.
Le fessure attraverso cui il vapore viene introdotto si trovano nell'angolo posteriore sinistro del cielo del vano cottura.

L'immissione di vapore dura ca. 5-8 minuti. Il numero e la tempistica delle immissioni di vapore dipendono dal tipo di pietanza:

– l'**impasto al lievito** lievita meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.

– **Pane e panini** cuociono meglio attivando l'immissione di vapore all'inizio. La crosta diventa inoltre più lucida se si immette del vapore al termine del procedimento di cottura.

– Nei procedimenti di cottura di **carne grassa** l'aggiunta di vapore all'inizio favorisce lo scioglimento e l'eliminazione del grasso.

La funzione non è invece indicata per la cottura di impasti molto umidi come quelli di meringhe e bignè. In questi casi durante la fase di cottura l'impasto deve asciugarsi.

Suggerimento: utilizzare le ricette d'esempio come riferimento.

Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità Cottura con vapore

Durante l'immissione di vapore sul vetro del forno si deposita umidità. È normale. L'umidità depositatasi evapora nel corso del procedimento di cottura.

- Preparare la pietanza e infornarla.
- Preparare la necessaria quantità di acqua:

Auto:	ca.150 ml
1:	ca.150 ml
2:	ca. 200 ml
3:	ca. 300 ml

- Selezionare la modalità Cottura con vapore.

Impostare il numero delle immissioni di vapore

Suggerimento: utilizzare le ricette d'esempio come riferimento.

Sul display appare *Auto* e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo.

Con il selettore è possibile richiamare le ulteriori possibilità di immissione di vapore (*1*, *2*, *3*).

> Dopo *3* viene visualizzato *E*.
> Con questa impostazione avviare il procedimento di decalcificazione (v. capitolo "Decalcificare sistema di evaporazione").

Se si desidera che il forno attivi un'immissione di vapore automaticamente al termine della fase di riscaldamento:

- selezionare *Auto*.

Per attivare manualmente una o più immissioni di vapore in determinati momenti:

- selezionare *1*, *2* o *3*.
- Premere il tasto OK.

Impostare la temperatura

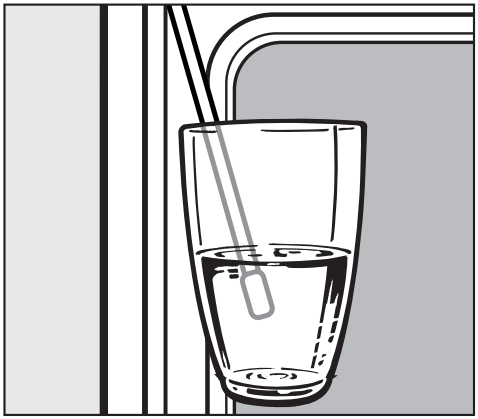
Sul display compare la temperatura proposta e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo:

- Se necessario impostare la temperatura con il selettore.
- Premere il tasto OK.

Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione

Appare la richiesta di aspirazione. Il triangolo ▲ lampeggia sotto .

- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sè il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con acqua di rete.
- Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione.

L'acqua viene aspirata. La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

È possibile interrompere e riprendere il procedimento di aspirazione in qualsiasi momento toccando il tasto sensore OK.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.
- Chiudere lo sportello.

È percettibile di nuovo un breve rumore di pompa. Viene aspirata l'acqua rimasta nel tubicino.

L'apparecchio inizia a riscaldare.

Compaiono la temperatura reale e il controllo della temperatura .

È possibile seguire l'aumento della temperatura.
Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi capitolo "Impostazioni – P 2").

Cottura con vapore

Il vapore acqueo può causare ustioni.
Nel corso delle immissioni di vapore non aprire lo sportello.
Inoltre il vapore acqueo che si deposita sui tasti a sensore causa un tempo di reazione ritardato dei tasti.

Immissione di vapore automatica

Dopo la fase di riscaldamento l'immissione di vapore viene avviata automaticamente.

Sul display appare:

L'acqua viene evaporata e introdotta nel vano cottura.

Dopo l'immissione di vapore si spegne e viene visualizzata la temperatura.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

Immissione manuale del vapore

È possibile attivare le immissioni di vapore quando si accende il tasto sensore .

Attendere la fase di riscaldamento affinché il vapore acqueo si distribuisca uniformemente nell'aria riscaldata del vano cottura.

Per l'orario delle immissioni di vapore prendere in considerazione le indicazioni riportate nelle ricette.

Suggerimento: utilizzare il timer per segnalare l'orario in cui effettuare le immissioni.

- Toccare , quando si deve attivare l'immissione di vapore.

La luce dei tasti si spegne e sul display appare:

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore.

Dopo l'ultima immissione di vapore si spegne e viene visualizzata la temperatura.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

Evaporazione acqua residua

Per un procedimento con Cottura con vapore che scorre senza interruzione, nel sistema non rimane acqua residua. L'acqua evapora uniformemente grazie alle immissioni di vapore.

Se un procedimento con apporto di umidità viene interrotto manualmente o a causa dell'interruzione della corrente, l'acqua non ancora evaporata rimane nel sistema di evaporazione.

Alla successiva selezione della modalità Cottura con vapore, anziché una proposta della temperatura appare l'indicazione della durata relativa all'evaporazione dell'acqua residua e sotto lampeggia il triangolo ▲.

La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua che si trova nel sistema di evaporazione.

Si consiglia di avviare l'evaporazione dell'acqua residua subito affinché al successivo procedimento di cottura sulla pietanza evapori esclusivamente acqua pulita.

Aspirazione dell'evaporazione dell'acqua residua

Nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua l'apparecchio si riscalda e l'acqua rimasta nel vano cottura evapora.

L'evaporazione dell'acqua residua può durare fino a ca. 30 minuti a seconda della quantità di acqua.

Il vapore acqueo può causare delle ustioni.
Non aprire mai lo sportello nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua.

Nel processo di evaporazione dell'acqua residua l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello. Eliminare questi residui assolutamente dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua

- Selezionare la modalità Cottura con vapore.

Appare una durata relativa alla quantità di acqua e sotto lampeggia il triangolo ▲:

- Premere il tasto OK.

Si avvia l'evaporazione dell'acqua residua. È possibile seguire il processo.

La durata può essere corretta dal sistema nel corso del processo a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.

L'ultimo minuto del tempo scorre in scatti di secondi.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare *Auto*:

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con la funzione Cottura con vapore.

Interrompere il processo di evaporazione dell'acqua residua

⚠ Non interrompere se possibile il processo di evaporazione dell'acqua residua poiché in determinate circostanze l'ulteriore aspirazione di acqua potrebbe provocare il trabocco del sistema di evaporazione.

- Selezionare la modalità Cottura con vapore.

Appare una durata relativa alla quantità di acqua e sotto lampeggia il triangolo:

- Ruotare il selettore verso sinistra.

La durata viene impostata su *00:00*:

- Premere il tasto OK.

Sul display appare *Auto*.

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con la funzione Cottura con vapore.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.
Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.

Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus, Cottura intensa, Cottura con vapore o Calore superiore/inferiore.

Stampo per dolci

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

– Thermovent plus, Cottura intensa, Cottura con vapore: teglia, teglia universale, stampi in materiale adatto all'utilizzo nel forno.

– Calore superiore/inferiore: stampi opachi e scuri in lamiera nera, smalto nero, lamiera bianca scurita o alluminio opaco; stampi in vetro resistente alle alte temperature; stampi rivestiti.
Evitare di usare stampi in materiale chiaro poiché la doratura potrebbe divenire irregolare o leggera e in determinate circostanze si rischia addirittura che la pietanza non si cuocia.

– Disporre gli stampi sulla griglia. Disporre stampi a cassetta o allungati preferibilmente in posizione obliqua sulla griglia per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.

– Cuocere torte alla frutta e alte sulla teglia universale.

Carta da forno, ungere

Tutti gli accessori Miele come la teglia, la teglia universale, la teglia forata Gourmet o lo stampo rotondo sono rivestiti in PerfectClean.

Di norma le superfici trattate con PerfectClean non vanno unte o rivestite con carta da forno.

La carta da forno si rende necessaria solo

– per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio; questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean,

– per impasti appiccicosi per l'elevato contenuto di albume come ad es. pan di Spagna, meringhe o amaretti.

– Usare la griglia per i prodotti surgelati.

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

Generalmente selezionare la temperatura più bassa.

Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce il tempo di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.

Tempo di cottura

Al termine del tempo più breve tra quelli indicati controllare se la pietanza è cotta.
Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Se allo stuzzicadenti non rimane attaccato impasto umido, la pietanza è cotta.

Livello

Il livello utilizzato per cuocere la pietanza dipende dalla modalità e dal numero di teglie.

– Thermovent plus
  1 teglia: livello 2
  2 teglie: livelli 1+3 / 2+4
  3 teglie: livelli 1+3+5

  Se si utilizzano teglie universali o standard per cuocere contemporaneamente su più livelli, posizionare la teglia universale sotto la teglia standard.

  Cuocere torte e pasticcini con impasto umido al max. due livelli contemporaneamente.

– Cottura con vapore
  1 teglia: livello 2

– Cottura intensa
  1 teglia: livelli 1 o 2

– Calore superiore / inferiore
  1 teglia: livelli 1 o 2

Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno			
	[°C]		[min]
Impasto soffice			
Torta Margherita	**150–170**	**2**	**60–70**
Ciambellone	**150–170**	**2**	**65–80**
Muffin (1 [2] teglia/e)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**30–50**
Small cake (1 teglia) 1) 2)	**150**	**2**	**25–35**
Small cake (2 teglie) 1) 2)	**150 3)**	**2+4**	**25–35**
Torta con impasto liquido (teglia)	**150–170**	**2**	**25–40**
Torta marmorizzata, alle noci (stampo)	**150–170**	**2**	**60–80**
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia)	**150–170**	**2**	**45–50**
Torta di frutta (teglia)	**150–170**	**2**	**35–55**
Torta di frutta (stampo)	**150–170**	**2**	**55–65**
Base per torta 1)	**150–170**	**2**	**25–35**
Pasticcini 1) (1 [2] teglia/e)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**20–25**
Impasto lavorato			
Base per torta	**150–170**	**2**	**20–25**
Torta sbrisolona	**150–170**	**2**	**45–55**
Pasticcini 1) (1 [2] teglia/e)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**15–25**
Biscotti di pasta frolla 1) 2) (1 [2] teglia/e)	**140**	**2 [1+3 4)]**	**30–45**
Torta alla ricotta	150–170	2	70–95
Torta di mele (apple pie) (stampo ∅ 20 cm) 1) 2)1	**160**	**2**	**80–105**
Torta di mele, ricoperta 1)	160–180	2	50–70
Torta di albicocche con glassa (stampo)	150–170	2	55–75
Crostata con farcia all'uovo	190–210 3)	2	30–45

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 3)	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
170–190	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180	3	15–25	–	–	–
160 3)	**2**	**15–33**	–	–	–
170–190	**2**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 3)	1	35–50	**190–210 3)**	**1**	**25–40**

Thermovent plus / Calore superiore/inferiore / Cottura intensa

Temperatura / Livello / Durata cottura

1) Durante la fase di riscaldamento non selezionare la modalità Riscaldamento rapido.

2) Le impostazioni sono anche valide per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

3) Preriscaldare il vano cottura.

4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno			
	[°C]		[min]
Impasto per pan di Spagna [1]			
Base per torta (2 uova) [1]	170–190	2	15–20
Pan di Spagna (4-6 uova) [1] [2]	175–195	2	22–30
Pan di Spagna leggero [1] [2]	**180**	**2**	**20–30**
Roulade [1]	160–180	2	15–25
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio			
Lievitazione impasto	**50**	[5]	**15–30**
Guglhupf	**150–170**	**2**	**50–60**
Stolle (dolce tipico tedesco)	**150–170**	**2**	**55–65**
Torta sbrisolona	**150–170**	**2**	**35–45**
Torta di frutta (teglia)	**160–180**	**2**	**40–60**
Pane bianco	**160–180**	**2**	**50–60**
Pane integrale	**170–190** [3]	**2**	**50–60**
Pizza (teglia) [1]	170–190	2	35–45
Tortino alle cipolle	170–190	2	35–45
Saccottini di mele (1 [2] teglia/e)	**150–170**	**2 [1+3** [4]**]**	**25–30**
Impasto per bigné [1], Bigné (1 [2] teglia/e)	**160–180**	**2 [1+3** [4]**]**	**30–45**
Pasta sfoglia (1 [2] teglia/e)	**170–190**	**2 [1+3** [4]**]**	**20–25**
Meringhe, Amaretti (1 [2] teglia/e)	**120–140**	**2 [1+3** [4]**]**	**25–50**

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 [3]	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 [3]	**2**	**20–45**	–	–	–
180–200 [3]	**2**	**12–16**	–	–	–
50	[5]	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 [1]	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 [3]	2	50–60	–	–	–
190–210	**2**	**30–45**	170–190	2	40–50
180–200	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 [3]	3	30–40	–	–	–
190–210 [3]	2	20–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Thermovent plus / Calore superiore/inferiore / Cottura intensa

Temperatura / Livello / Durata cottura

1) Durante la fase di riscaldamento non selezionare la modalità Riscaldamento rapido .

2) Le impostazioni sono anche valide per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

3) Preriscaldare il vano cottura.

4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

5) Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente

Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus, Cottura con vapore o Calore superiore/inferiore.

Stoviglie

Le stoviglie adatte sono:

casseruole, pirofile resistenti alle alte temperature, pellicole e sacchetti per forno, recipienti in terracotta, teglia universale, griglia o teglia per grigliare e arrostire (se presente) su teglia universale.

Si consiglia di arrostire nella casseruola poiché in questo modo rimane il fondo di cottura sufficiente per preparare una salsa.
Inoltre il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia.

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Usando la funzione Thermovent plus o Cottura con vapore la temperatura deve essere ridotta di ca. 20 °C rispetto alla funzione Calore superiore / inferiore.

In caso di pezzi di carne che pesano meno di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10°C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella.
Il processo di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.

Per arrostire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 10°C inferiore rispetto allo stesso processo nella casseruola.

Preriscaldamento

Il preriscaldamento di norma non è necessario a eccezione che per preparare roastbeef e filetto.

Durata arrostitura

La durata dell'arrostitura può essere ottenuta moltiplicando, a seconda del tipo di carne, l'altezza dell'arrosto [cm] per il tempo per ogni cm di altezza [min/cm]:

manzo/selvaggina: . . . . . 15–18 min/cm

maiale/vitello/agnello: . . . 12–15 min/cm

roastbeef/filetto: . . . . . 8–10 min/cm

La durata di cottura si prolunga di circa 20 minuti/kg se si utilizza carne congelata. È possibile arrostire carne surgelata di max. 1,5 kg senza prima scongelarla.

Verificare al termine della durata più breve se la pietanza è cotta.

Livello

Usare generalmente il livello 2.

Suggerimenti

Doratura

Al termine della cottura inizia la doratura dell'arrosto. Si ottiene una doratura migliore se a metà cottura si toglie il coperchio.

Riposo

Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, avvolgerla in carta stagnola e lasciarla riposare per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.

Arrostire pollame

La pelle del pollame diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Arrostire

Tabella per arrostire

Carne/pesce		
	[°C]	[min]
Arrosto di manzo, ca. 1 kg	170–190	100–130 [2)]
Roastbeef, filetto di manzo, ca. 1 kg	**200–220**	**45–55 [3)]**
Arrosto di selvaggina, ca. 1 kg	**140–160**	**100–120 [4)]**
Arrosto/capocollo di maiale, ca. 1 kg	160–180	100–120 [4)]
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg	160–180	130–160 [4)]
Carrè di maiale, ca. 1 kg	**150–170**	**60–80 [4)]**
Polpettone, ca. 1 kg	160–180	60–70 [4)]
Arrosto di vitello, ca. 1,5 kg	**180–200**	**80–100 [4)]**
Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg	**170–190**	**90–120 [4)]**
Sella d'agnello, ca. 1,5 kg	170–190	50–60 [3)]
Pollame, 0,8–1 kg	**180–200**	**60–70**
Pollame, ca. 2 kg	**170–190**	**100–120**
Pollame, ripieno ca. 2 kg	**170–190**	**110–130**
Pollame, ca. 4 kg	**160–180**	**150–180**
Pesce intero, ca. 1,5 kg	**160–180**	**35–55**

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

I tempi indicati non valgono per vano cottura preriscaldato.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

L'indicazione della temperatura fa riferimento alla preparazione nella casseruola senza coperchio.
Impostare la temperatura di 10°C inferiore se si cuoce l'arrosto direttamente sulla teglia universale oppure sulla griglia con teglia universale.

1)			
[°C]	[min]	[°C]	[min]
–	–	**190–210**	**110–140** 2)
–	–	200–220	45–55 3)
140–160	**100–120** 4)	150–170	100–120 4)
160–180	110–130 4)	**180–200**	**100–120** 4)
170–190	130–160 4)	**190–210**	**130–160** 4)
160–180	**60–80** 4)	170–190	80–100 4)
170–190	60–70 4)	**190–210**	**60–70** 4)
170–190	**90–110** 4)	190–210	100–120 4)
170–190	**90–120** 4)	200–220	90–120 4)
–	–	**190–210**	**50–60**
190–210	**60–70**	190–210	60–75 5)
180–200	**90–110**	190–210	90–110 5)
180–200	**100–120**	190–210	110–130 5)
170–190	**140–170**	180–200	150–180
170–190	**35–55**	190–210	35–55

Thermovent plus / Cottura con vapore / Calore superiore/inferiore

Temperatura / Durata arrostitura

Usare generalmente il livello 2.

1) Dopo la fase di riscaldamento:
Attivare le immissioni di vapore manuali distribuiti per tutta la durata della cottura.

2) Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

3) Preriscaldare il vano cottura. Non utilizzare la modalità Riscaldamento rapido.

4) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.

5) Utilizzare il livello 3.

Cottura a basse temperature

Questo procedimento di cottura è particolarmente indicato per cuocere a puntino tagli teneri di carne di manzo, maiale, vitello o agnello.

Arrostire la carne dapprima entro breve tempo con temperature molto alte e in modo uniforme tutt'intorno.

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove a temperatura bassa e tempo di cottura lungo la cottura viene portata a termine delicatamente.

La carne diventa tenera. Il succo della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne. Il risultato è una cottura tenera e succosa.

Suggerimenti

– Usare carne ben frollata senza tendini e grasso. La carne deve essere eventualmente disossata prima della cottura.

– Per arrostire la carne si consiglia l'uso di burro o olio.

– Non coprire la carne durante la cottura.

La durata di cottura è di ca. 2-4 ore e dipende dal peso e dalle dimensioni del pezzo di carne e da grado di cottura e doratura desiderati.

Svolgimento

Utilizzare la teglia universale con griglia.

Per preriscaldare il vano non utilizzare la modalità Riscaldamento rapido.

- Inserire la teglia universale con griglia al livello 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore e una temperatura di 130 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese teglia universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano di cottura.

⚠ Pericolo di ustioni.
Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

- Disporre la carne rosolata sulla griglia.
- Ridurre la temperatura a 100°C.
- Portare a termine la cottura della pietanza.

Il procedimento può essere impostato anche affinché termini automaticamente (v. capitolo "Uso del forno - Impostare durata cottura").

Al termine della cottura

Poiché le temperature di cottura e interna sono molto basse,

– è possibile tagliare subito la carne. Non è necessario farla riposare.

– Il risultato di cottura non viene pregiudicato se la carne rimane nel vano cottura al termine della durata. La carne può rimanere in caldo finché viene servita,

– poiché la sua temperatura si mantiene perfetta per il consumo. Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente.

Durate/ temperature interne

Carne	**Tempo di cottura** [min]	**Temperatura interna**** [°C]
Roastbeef		
– poco cotto	60–90	48
– media cottura	120–150	57
– ben cotto	180–240	69
Filetto di maiale	120–150	63
Costolette affumicate*	150–210	68
Sella di vitello*	180–210	63
Sella di agnello*	90–120	60

* disossato

** Per osservare l'aumento della temperatura interna utilizzare una sonda termometrica.

Grigliare

⚠ Pericolo di ustioni.
Se si griglia con lo sportello del forno aperto, l'aria del vano particolarmente calda non viene più convogliata automaticamente alla ventola di raffreddamento e raffreddata. Gli elementi di comando diventano caldi.
Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.

Modalità

Grill grande

Per grigliare pietanze piane e per dorare.

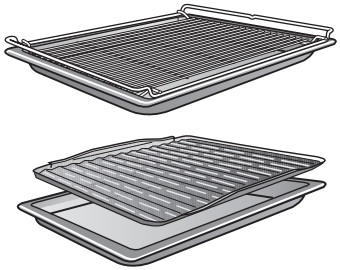
La resistenza Calore superiore/inferiore diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

Grill ventilato

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. pollo.

La resistenza Calore superiore/inferiore e la ventola si attivano alternandosi.

Stoviglie



Utilizzare la teglia universale con griglia o teglia per grigliare e arrostire (se disponibile).
Quest'ultima impedisce che il sugo della carne derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa quindi essere riutilizzato.

Non usare la teglia.

Indicazioni relative alla tabella per grigliare

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Per pietanze poco spesse si consiglia di norma l'impostazione di 275 °C, per pietanze da grigliare con diametro maggiore max. 220 °C.

Preriscaldamento

Per grigliare occorre preriscaldare il forno.
Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

Livello

Selezionare il livello a seconda della pietanza da grigliare.

– Pietanze poco spesse: livello 3/4
– Pietanze da grigliare con diametro più grande: livello 1/2

Durata cottura grill

– Pezzi di carne poco spessi richiedono 6-8 minuti per lato. Pezzi di carne con altezza maggiore richiedono un po' più di tempo per lato.
  Accertarsi che le fette abbiano lo stesso spessore affinché i tempi per grigliare non siano troppo differenti.
– Voltare la pietanza a metà cottura.

Controllo della cottura

Per controllare la cottura della carne, premervi sopra con un cucchiaio:

al sangue:	quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
media cottura:	quando la carne non rilascia molto liquido, internamente è rosata.
ben cotta:	quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

Verificare al termine della durata più breve se la pietanza è cotta.

Consiglio

Se la superficie dei pezzi di carne di dimensioni maggiori è già molto dorata ma l'interno ancora non è cotto, spostare la pietanza a un livello più basso oppure ridurre la temperatura del grill. In questo modo la superficie non diventa troppo scura.

Preparare le pietanze

Risciacquare la carne rapidamente sotto acqua fredda, corrente e asciugarla. Non salare le fette di carne prima di grigliarle altrimenti fuoriesce liquido.

La carne magra può essere spennellata con olio. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.

Pulire il pesce e le fette di pesce e salarli. Eventualmente spremervi sopra un po' di succo di limone.

Grigliare

- Appoggiare la griglia o la teglia per grigliare o arrostire (se presente) sulla teglia universale.
- Sistemarvi le pietanze da cuocere.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.
- Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

⚠ Pericolo di ustioni.
Si consiglia di usare dei guanti da forno per introdurre o rimuovere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

- Infornare le pietanze al livello indicato nella tabella per grigliare.
- Chiudere lo sportello.
- Voltare la pietanza a metà cottura.

Tabella per grigliare

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso, se non indicato diversamente.

Voltare la pietanza a metà cottura.

Controllare la cottura al termine del tempo più breve.

Pietanze al grill	5 1				
		[°C]	[min]	[°C]	[min]
Pietanze piatte					
Bistecca di manzo	4	275	15–22	**220**	**15–20**
Hamburger [1]	4	**300**	**17–28**	–	–
Spiedino	3	275	25–30	**220**	**25–30**
Spiedini di pollame	4	275	20–25	**220**	**12–16**
Bistecche di capocollo	4	**275**	**15–20**	220	17–23
Fegato	4	**275**	**8–12**	220	12–15
Polpette	4	**275**	**15–20**	220	18–22
Salsiccia	4	**275**	**12–18**	220	13–19
Filetti di pesce	4	275	20–25	**220**	**13–18**
Trote	4	**275**	**16–20**	220	20–25
Toast [1] [2]	3	**300**	**5–10**	220	7–10
Toast Hawaii	3	275	10–15	**220**	**10–15**
Pomodori	4	275	6–10	**220**	**8–10**
Pesche	4	275	6–10	**220**	**15–20**
Pietanze da grigliare con diametro più grande					
Pollastro, ca. 1,2 kg [3]	1	220	60–70	**190**	**60–70**
Stinco di maiale, ca. 1 kg	1	–	–	**190**	**95–100**
Roastbeef, filetto di manzo, ca. 1 kg	2	–	–	**250**	**35–45**

Grill / Grill ventilato

5 1 Livello / Temperatura / Durata grill

1) Le impostazioni valgono se si utilizza la modalità Grill anche per indicazioni in base alla norma EN 60350.

2) Non preriscaldare la resistenza Calore superiore/Grill.

3) Usare il grill ventilato livello 2.

Scongelare

Per scongelare delicatamente le pietanze utilizzare la modalità Scongelare .

Con questa modalità si attiva solo la ventola che trasforma l'aria del vano cottura a temperatura ambiente.

⚠ Pericolo di salmonellosi.
Quando si scongela il pollame è richiesta particolare igiene. Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Suggerimenti

- Scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.
- Per scongelare pollame e arrosti utilizzare la teglia universale e appoggiarvi sopra la griglia. In questo modo le pietanze non rimangono immerse nel liquido di scongelamento.
- Per la cottura carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.
  È sufficiente che gli alimenti abbiano inziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

Pietanza surgelata	**Peso** [g]	**Tempo** [min]
Galletto	800	90–120
Carne	500	60–90
	1 000	90–120
Salsiccia	500	30–50
Pesce	1 000	60–90
Fragole	300	30–40
Torta al burro	500	20–30
Pane	500	30–50

Contenitori

⚠ Pericolo di ferirsi.
Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.
Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:

– vasi per conserve,

– vasi con chiusura a vite.

Frutta e verdura

E' consigliata la funzione Thermovent plus.

Le indicazioni valgono per 6 vasi con contenuto di 1 l.

- Inserire la teglia universale al livello 2 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare la modalità Thermovent plus e una temperatura di 150–170 °C.
- Attendere fino alla "formazione di bollicine", vale a dire finché queste nei vasi salgono uniformemente.

Ridurre la temperatura per tempo per impedire che le conserve trabocchino.

Frutta/cetrioli

- Impostare la temperatura più bassa non appena nei vasi iniziano a formarsi le bollicine e lasciare i vasi nel vano cottura caldo per altri 25-30 minuti.

Verdure

- Ridurre la temperatura a 100°C finché nei vasi si vedono le bollicine.

	Durata conservazione [min]
Asparagi, carote	60–90
Piselli, fagiolini	90–120

- Al termine del procedimento reimpostare la temperatura più bassa e lasciare i vasi per altri 25-30 minuti all'interno del vano cottura caldo.

A fine cottura

⚠ Pericolo di ustione. Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

- Estrarre quindi i vasi.
- Lasciarli coperti con un panno per ca. 24 ore in un luogo riparato.
- Controllare infine se tutti i vasi sono correttamente chiusi.

Essiccare

Essiccare è un tipo di conservazione tradizionale ottimo per frutti, alcuni tipi di verdura ed erbette.

Il presupposto è che frutta e verdura siano fresche e mature e non presentino punti di ammaccatura.

■ Preparare gli alimenti da essiccare.

– Sbucciare eventualmente le mele, eliminare il torsolo e tagliarle in anelli spessi ca. 0,5 cm.

– Togliere il nocciolo alle prugne.

– Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi.

– Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle.

– Pulire i funghi, tagliarli a metà oppure a fette.

– Eliminare il gambo da prezzemolo o aneto.

■ Distribuire gli alimenti da essiccare uniformemente sulla teglia universale.

E' possibile utilizzare la teglia forata Gourmet, se a disposizione.

■ Usare le modalità Thermovent plus o Calore superiore/inferiore.

■ Selezionare una temperatura di 80-100°C.

■ Inserire la teglia universale al livello 2.
Con Thermovent plus è possibile essiccare contemporaneamente anche ai livelli 1 e 3.

Alimenti da essiccare	Tempo di essiccazione
Frutta	2–8 ore
Verdure	3–8 ore
Erbette*	50-60 minuti

* Per le erbette utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore.

■ Ridurre la temperatura se nel vano cottura si formano goccioline di acqua.

⚠ Pericolo di ustione. Indossare i guanti da cucina quando si estraggono gli alimenti essiccati.

■ Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

La frutta deve essere completamente secca ma allo stesso tempo morbida ed elastica. Quando la si piega o taglia non deve uscire liquido.

■ Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Suggerimenti

Torte, pizza, baguette

– Cuocere i prodotti surgelati sulla griglia rivestita con carta da forno.
La teglia per arrostire o quella universale possono deformarsi a tal punto nel corso della preparazione dei prodotti surgelati che quando sono calde è possibile addirittura che non possano più essere estratte dal vano cottura. Ogni altro impiego deforma le teglie ulteriormente.

– Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

Patatine fritte, crocchette e similari

– Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle teglie standard o universale.
Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno.

– Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

– Voltare più volte le pietanze.

Preparazione

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.

- Selezionare la modalità e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preriscaldare il vano cottura.
- Infornare la pietanza al livello indicato sulla confezione nel forno preriscaldato.
- Dopo la durata di cottura più breve indicata sulla confezione controllare l'alimento.

Cuocere+Dorare

La modalità Cuocere+Dorare è ideale per preparare soufflé e gratin la cui superficie deve essere croccante.

Pietanza	[°C]	5 1	[min]
Lasagne	190	2	45–60
Gratin di patate	180	2	55–65
Pasticcio di verdure	180	2	55–65
Pasta al forno	180	2	40–50

Temperatura / 5 1 Livello / Durata cottura

Nella tabella sono riportati alcuni esempi.

Per preparare altre ricette è possibile orientarsi anche in base alle indicazioni di temperatura e tempo per Thermovent plus.

Pietanze test secondo EN 60350

Pietanze test	Teglie/stampo	Modalità	[°C]	[5 1]	[min]	Preriscaldamento
Biscottini (8.4.1)	1 teglia	Thermovent plus	140 2)	2	30–40	no
	2 teglie 1)	Thermovent plus	140 2)	1 + 3	30–45	no
	1 teglia	Calore superiore/inferiore	160 2)	2	15–33	sì
Small cakes (8.4.2)	1 teglia	Thermovent plus	150 2)	2	25–35	no
	2 teglie	Thermovent plus	150 2)	2 + 4	25–35	sì
	1 teglia	Calore superiore/inferiore	160 2)	3	20–30	sì
Pan di Spagna (8.5.1)	Tortiera Ø 26 cm 3)	Thermovent plus	180 2)	2	22–30	no
	Tortiera Ø 26 cm 3) 4)	Calore superiore/inferiore	150–180 2)	2	20–45	sì
Apple pie (torta di mele) (8.5.2)	Tortiera Ø 20 cm 3)	Thermovent plus	160 2)	2	80–105	no
	Tortiera Ø 20 cm 3)	Calore superiore/inferiore	180 2)	1	80–95	no
Dorare toast (9.1)	Griglia	Grill	300	3	5–10	no
Grigliare hamburger (9.2)	Griglia su teglia universale	Grill	300	4	1. lato: 10-16 2. lato: 7-12	sì, 5 minuti

Thermovent plus / Calore superiore/inferiore / Grill

Temperatura / [5 1] Livello / Durata cottura

1) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

2) Durante la fase di riscaldamento non selezionare la modalità Riscaldamento rapido.

3) Disporre lo stampo con l'impasto sulla griglia.

4) Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

Classe di efficienza energetica

Il rilevamento della classe di efficienza energetica si svolge secondo la norma EN 50304.

Classe di efficienza energetica:	**A**
Modalità utilizzata:	Thermovent plus
Particolari avvertenze:	senza guide estraibili FlexiClip montate

⚠ Pericolo di ustione! Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

⚠ Pericolo di ferirsi. Il vapore di un elettrodomestico potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano prodotti non adatti.
In particolare il frontale del forno si danneggia a causa dello spray di pulizia e del decalcificante.
Rimuovere i residui di detersivo immediatamente.

Tutte le superfici sono soggette a graffi. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

Prodotti non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti scioglicalcare sul frontale del forno,
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri, latte o paste abrasivi,
- prodotti contenenti solventi,
- detergenti per acciaio inox,
- detergenti per lavastoviglie,
- detergenti per vetro,
- detergenti per piani di cottura in vetroceramica,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo,
- lana d'acciaio,
- si sconsiglia anche la pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici,
- spray per forno*,
- pagliette in acciaio inox*.

* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean

Se lo sporco agisce troppo a lungo risulta più difficle eliminarlo talvolta. Per l'utilizzo ripetuto e la mancanza di pulizia regolare spesso è necessario impiegare più tempo per pulire. Sporco e impurità vanno rimossi possibilmente subito.

Gli accessori non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.

Suggerimenti

– Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

– Per facilitare le operazioni di pulizia è possibile smontare lo sportello, le griglie di introduzione con le guide FlexiClip (se presenti), la parete posteriore smaltata cataliticamente e abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

Sporco normale

Informazioni relative alla pulizia della parete posteriore sono riportate al capitolo "Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente".

- Rimuovere lo sporco normale possibilmente subito con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Eliminare i residui di detergenti con acqua pulita. Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti rivestite in PerfectClean poiché i residui dei prodotti detergenti possono pregiudicarne l'effetto antiaderente.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

Pulire la guarnizione

Intorno al vano cottura è applicata una guarnizione quale tenuta verso la parte interna dello sportello.

La guarnizione può diventare porosa e rompersi a causa dei residui di grasso.

- Lavare la guarnizione dopo ogni utilizzo.

Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate oppure generare punti opachi. Queste modifiche non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso. Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Utilizzare solo i prodotti e i mezzi descritti.

- Rimuovere i residui attaccatisi con un raschietto per il vetro oppure una paglietta in acciaio.

Lo spray per il forno danneggia lo smalto. Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

- In caso di sporco ostinato sullo smalto in PerfectClean applicare sulle superfici fredde lo spray per forno Miele. Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e agire per max. 10 minuti.

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Rimuovere i residui dello spray per il forno accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

Residui di sporco ostinato sulle guide estraibili FlexiClip

Il grasso speciale delle guide FlexiClip viene rimosso con il lavaggio in lavastoviglie e le proprietà di estrazione vengono quindi pregiudicate. Non lavare mai le guide FlexiClip in lavastoviglie.

In caso di sporco ostinato delle superfici o incollaggio dei cuscinetti a causa di succhi traboccati procedere come segue:

- mettere le guide FlexiClip brevemente in ammollo (per ca. 10 minuti) in acqua e detersivo molto caldi. In caso di necessità è possibile utilizzare la parte più ruvida della spugna. Pulire i cuscinetti con una spazzola morbida.

Dopo il lavaggio possono rimanere decolorazioni o schiarimenti che però non pregiudicano le caratteristiche relative all'uso.

Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente

Questo smalto catalitico, a temperature elevate, si pulisce autonomamente eliminando oli e grassi.

Più alta è la temperatura, più efficace è il procedimento.

Lo smalto catalitico perde le proprietà pulenti che agiscono autonomamente a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno. Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari

- Smontare la parete posteriore (v. capitolo "Pulizia e manutenzione - Smontare la parete posteriore").
- Pulire queste parti a mano con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare bene la parete posteriore. Farla asciugare prima di rimontarla.

Rimuovere lo sporco di oli e grassi

- Estrarre tutti gli accessori (comprese le griglie di introduzione) dal vano cottura.
- Prima di avviare la pulizia catalitica, rimuovere lo sporco più grosso dal lato interno dello sportello e dalle superfici trattate in PerfectClean affinché non si bruci.
- Selezionare Thermovent plus e 250 °C.
- Riscaldare il vano cottura vuoto per almeno 1 ora.

La durata dipende dal grado dello sporco.

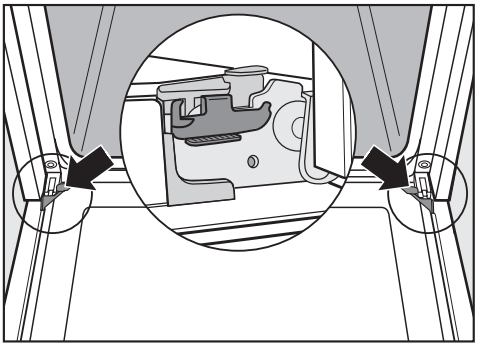
Se il rivestimento catalitico è sporco di olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina di grasso.

⚠ Pericolo di ustione! Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

- Per pulire il lato interno dello sportello si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.

A ogni successivo utilizzo del forno, con le alte temperature svanisce anche lo sporco ancora presente.

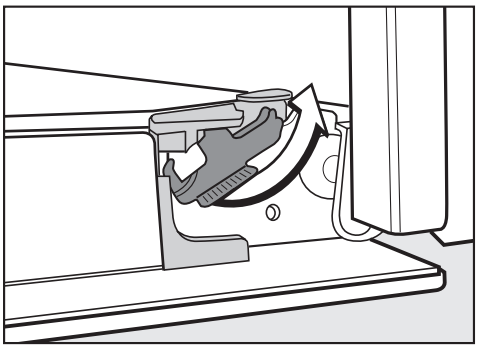
Smontare lo sportello



Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei fissaggi.

Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali fissaggi, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire lo sportello completamente.



- Sganciare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta.

Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sul forno.

Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai supporti perché la maniglia potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.

- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo verso l'alto. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

Smontare lo sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di tre lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.

Se tra le lastre di vetro dello sportello dovessero esserci residui di sporco, è possibile smontarlo per pulirlo all'interno.

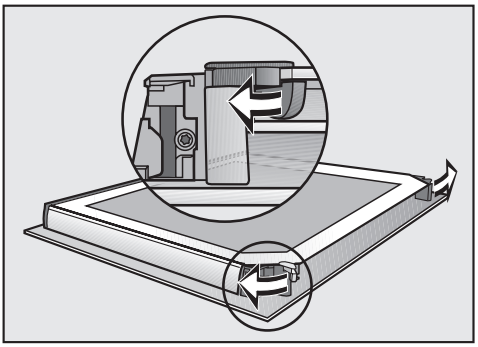
Il vetro dello sportello può graffiarsi. Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
Quando si puliscono le lastre dello sportello attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno.

La superficie dei profili in alluminio viene danneggiata dallo spray per il forno. Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro affinché non si danneggino.

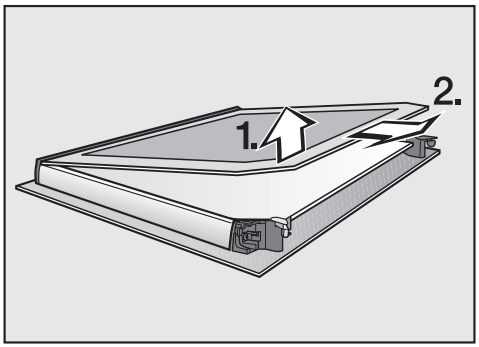
⚠ Pericolo di ferimento!
Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

- Adagiare il lato esterno dello sportello su un tavolo con una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di fare in modo che la maniglia non poggi direttamente sul tavolo ma "sporga" dal bordo. Lo sportello sarebbe così posizionato in piano e si evita di danneggiarlo durante la pulizia.

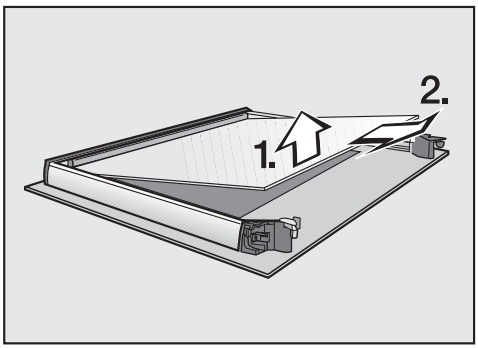


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

Smontare la lastra interna dello sportello:

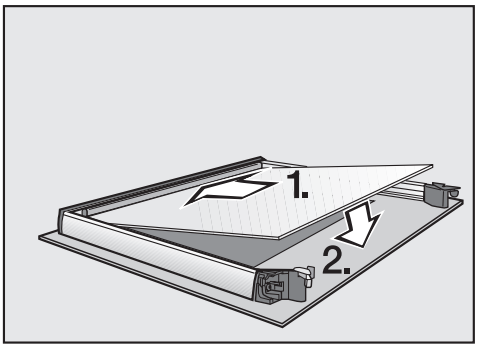


- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.

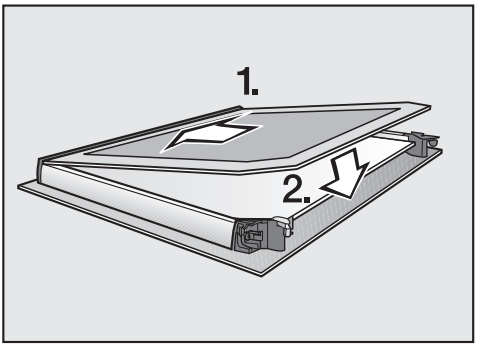


- Sollevare **leggermente** la lastra centrale dello sportello ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

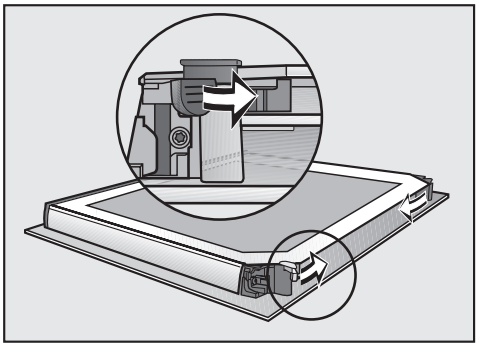
Infine riassemblare lo sportello:



- inserire la lastra centrale in modo che il Mat.-Nr. sia leggibile (vale a dire non in modo speculare).



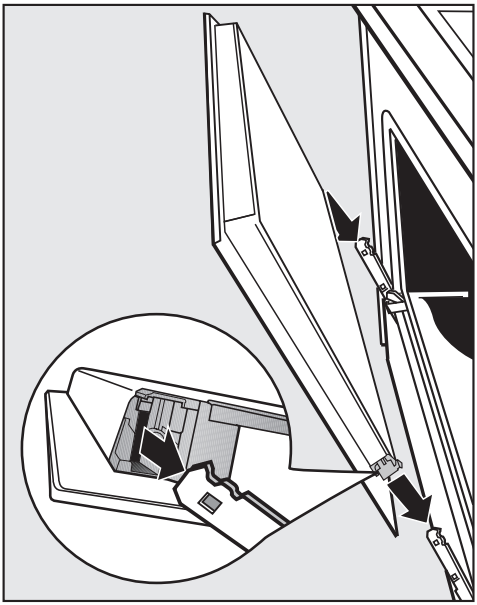
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e disporlo tra i fissaggi.



- Chiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

Lo sportello è di nuovo assemblato.

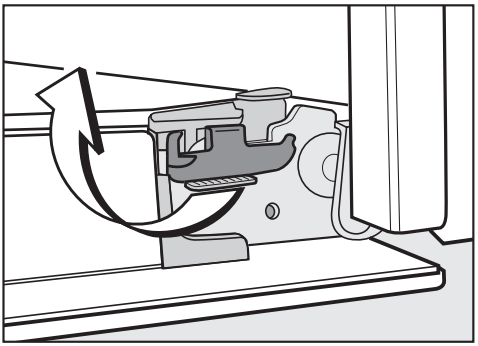
Montare lo sportello



■ Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

■ Aprire lo sportello completamente.

Bloccare nuovamente le staffe d'arresto altrimenti lo sportello potrebbe staccarsi dai fissaggi e danneggiarsi.



■ Bloccare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

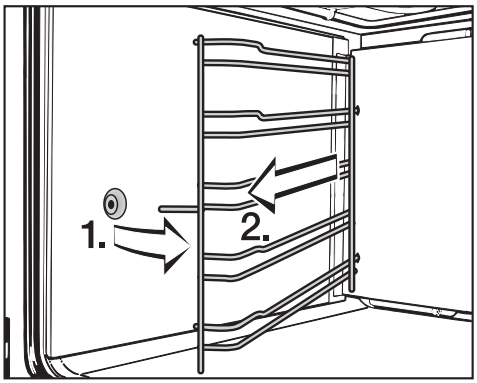
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

⚠ Pericolo di ferimento. Non utilizzare mai il forno senza le griglie di introduzione.

È possibile smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo "Dotazione - montare e smontare le guide FlexiClip".

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.



- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).

Per il **montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

- Rimontare con cura i singoli componenti.

Smontare la parete posteriore

⚠ Pericolo di ferimento. Non utilizzare mai il forno senza la parete posteriore.

È possibile smontare la parete posteriore per pulirla.

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

- Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie di introduzione.
- Svitare le quattro viti agli angoli della parete posteriore e smontare quest'ultima.
- Pulire la parete posteriore (v. capitolo "Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente").

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

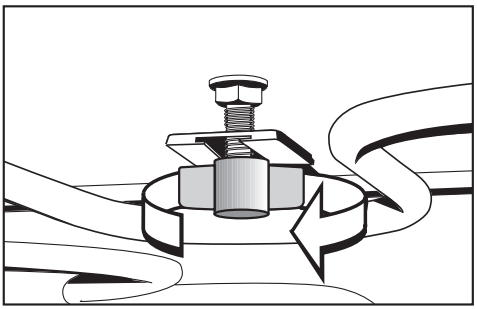
Rimontare la parete posteriore con cautela (v. capitolo "Forno").

- Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.

Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

- Smontare le griglie di introduzione.



- Svitare i dadi a farfalla.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza calore superiore/grill.

- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

Adesso è possibile pulire il cielo del vano cottura.

- Riapplicare la resistenza Calore superiore/Grill e avvitare i dadi a farfalla.
- Montare la griglia di introduzione.

Decalcificare il sistema di evaporazione

Momento per il procedimento di decalcificazione

Il sistema per la generazione di vapore dovrebbe essere regolarmente decalcificato anche in base al grado di durezza dell'acqua.

È possibile eseguire il procedimento di decalcificazione in qualsiasi momento.

Dopo un numero preciso di procedimenti di cottura verrà automaticamente richiesto all'utente di decalcificare il forno affinché il funzionamento sia sempre ineccepibile.

A display appare un'indicazione relativa alla decalcificazione se si seleziona la modalità Cottura con vapore:

Adesso è possibile utilizzare ancora dieci volta la modalità Cottura con vapore. Occorre eseguire la decalcificazione.

L'indicazione si spegne dopo un paio di secondi. È possibile anche spegnerla toccando il tasto OK.

Tutte le altre modalità possono essere utilizzate.

Il numero dei procedimenti di cottura rimasti scala finché a display compaiono 0 e .

Successivamente è bloccata la modalità Cottura con vapore.
Sarà possibile riutilizzarla dopo aver eseguito il procedimento di decalcificazione.

Svolgimento della decalcificazione

Il procedimento di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in diverse fasi:

E 0: aspirare il liquido di decalcificazione

E 1: fase d'azione

E 2: risciacquo 1

E 3: risciacquo 2

E 4: risciacquo 3

E 5: evaporazione acqua residua

Preparare il procedimento di decalcificazione

Per ottenere un effetto di lavaggio ideale si consiglia di utilizzare le compresse per la decalcificazione sviluppate in modo specifico da Miele.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come p. es. cloruri, possono causare dei danni. Inoltre l'effetto desiderato potrebbe non essere garantito se non viene rispettata la concentrazione della soluzione decalcificante.

Rispettare sempre il rapporto di miscelazione del prodotto decalcificante L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

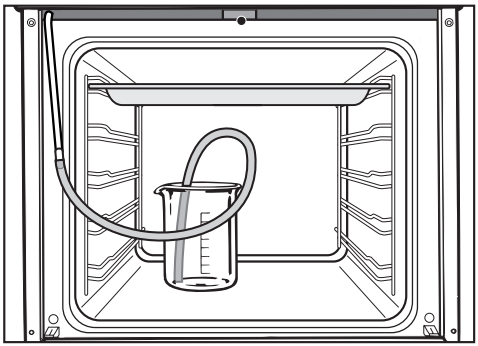
Pulire il vano cottura dopo la decalcificazione per eliminare i residui del prodotto.

Sono tuttavia acquistabili presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele o sul sito www.miele-shop.com.

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

Per non dovere tenere il contenitore con il liquido decalcificante sotto il tubicino, è in dotazione un tubo in plastica con ventosa.

1. Introdurre fino in fondo nel contenitore con il liquido decalcificante un'estremità del tubo e fissarlo al contenitore con la ventosa.
2. Riempire il recipiente di ca. 600 ml di acqua fredda di rete e sciogliervi dentro completamente una compressa di decalcificazione.
3. Inserire la teglia universale fino alla battuta d'arresto nel livello più in alto, per raccogliere il decalcificante dopo l'utilizzo.



4. Sistemare il recipiente con il liquido decalcificante sul fondo del vano cottura. Fissare l'altra estremità del tubo in plastica al tubo di riempimento.
5. Chiudere lo sportello.

Eseguire la decalcificazione

Quando si avvia il procedimento di aspirazione *E 0* non occorre più interrompere il procedimento di decalcificazione.

❻ Selezionare la modalità Cottura con vapore.

❼ Selezionare *E* con il selettore.

❽ Premere il tasto OK.

Se la modalità Cottura con vapore era già bloccata è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito dopo aver toccato il tasto OK.

Appare la richiesta per il **procedimento di aspirazione** (*E 0*) e il triangolo ▲ lampeggia sotto.

❾ Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione. Si sentono rumori della pompa.

La quantità di liquido effettivamente aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

La **fase di azione** (*E 1*) si avvia. È possibile seguire lo scorrere del tempo.

❿ Aprire lo sportello.

⓫ Lasciare il recipiente con il tubicino di collegamento al tubo di riempimento nel vano cottura e riempire ca. 300 ml di acqua poiché il sistema nel corso della fase di azione aspira ancora liquido.

⓬ Chiudere lo sportello.

Ogni 5 minuti il sistema aspira ancora del liquido. Si sentono rumori della pompa.

È possibile visualizzare la fase di decalcificazione:

- Toccare ‣≡.
- Selezionare con il selettore.

- Per visualizzare il tempo residuo, spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto.

Alla fine della fase di azione un segnale acustico suona tre volte se è attivo (vedi "Impostazioni - *P 2*").

Dopo la fase di azione occorre risciacquare il sistema di evaporazione per eliminare i residui del prodotto decalcificante.

Per pulire il sistema, per tre volte viene aspirata e convogliata attraverso le condutture ca. 1 l di acqua raccolta nella teglia universale.

⓭ Estrarre la teglia universale con il liquido, vuotarla e reinserirla al ripiano più in alto.

⓮ Togliere il tubo di plastica dal recipiente.

⓯ Estrarre il recipiente, risciacquarlo accuratamente e riempirlo con 1 l ca. di acqua di rete pulita.

⓰ Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente. Chiudere lo sportello.

⓱ Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **primo procedimento di risciacquo** (*E 2*).

L'acqua viene convogliata attraverso il sistema di evaporazione e raccolta sulla teglia universale.

⓲ Estrarre la teglia universale con il liquido raccolto, vuotarla e reinserirla al ripiano più in alto.

⓳ Togliere il tubo in plastica dal recipiente e riempire quest'ultimo con ca. 1 l di acqua pulita.

⓴ Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente. Chiudere lo sportello.

㉑ Premere il tasto OK.

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **secondo procedimento di risciacquo** (*E 3*).

㉒ Ripetere le ultime quattro fasi.

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **terzo procedimento di risciacquo** (*E 4*).

Lasciare la teglia universale nel vano cottura durante l'evaporazione dell'acqua residua con l'acqua raccolta nel corso del terzo procedimento di risciacquo.

㉓ Togliere il recipiente e il tubo dal vano cottura.

È possibile avviare l'**evaporazione dell'acqua residua** (*E 5*).

Il vapore acqueo può causare delle ustioni.
Non aprire mai lo sportello nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua.

24 Premere il tasto OK.

Il riscaldamento del vano cottura si attiva e appare l'indicazione del tempo per l'evaporazione dell'acqua residua.

L'indicazione del tempo viene corretta automaticamente a seconda dell'effettiva quantità di acqua residua presente.

Lo scorrere degli ultimi minuti viene visualizzato in secondi.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua

– si avverte tre volte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - *P 2*").
– appare *0:00* e lampeggia.

25 Ruotare il selettore delle modalità su ●.

⚠ Pericolo di ustionarsi. Far raffreddare il vano cottura e gli accessori prima di iniziare la pulizia.

26 Togliere la teglia universale con il liquido raccolto e pulire eventuali depositi di condensa e residui del liquido decalcificante quando l'apparecchio si è raffreddato.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco è un supporto. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

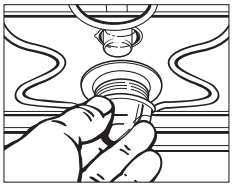
⚠ Pericolo di ferimento. A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguite in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele. Non aprire mai da sé l'involucro del forno.

Problema	Causa e rimozione
Il display è oscurato.	L'indicazione dell'ora è disattivata. Per questo motivo il display è scuro quando il forno è spento. ■ Quando si accende il forno appare l'ora. Per visualizzare l'ora costantemente occorre attivare l'indicazione dell'ora (v. cap. "Impostazioni – *P I*").
	Il forno non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
È selezionata una modalità e sul display compaiono l'ora e il simbolo 🔒.	Il blocco 🔒 è attivo. ■ Disattivare il blocco (v. capitolo "Blocco 🔒").

Problema	Causa e rimozione
Il forno non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. Compare *nES_*. Il forno può essere utilizzato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni – *P 8*").
È selezionata una modalità ma il forno non è in funzione.	La corrente elettrica si è interrotta per breve tempo. Per questo un procedimento di cottura in corso è stato interrotto. ■ Ruotare il selettore delle modalità in posizione ● e spegnere il forno. Infine riavviare il procedimento di cottura.
Compare *12:00* e il triangolo ▲ lampeggia sotto ⏲.	La rete elettrica è rimasta interrotta per oltre 200 ore. ■ Reimpostare l'ora (v. capitolo "Al primo avvio").
0:00 appare inaspettatamente sul display e contemporaneamente lampeggia ⏲. Eventualmente suona anche un segnale.	Il forno è rimasto in funzione per un lasso di tempo straordinariamente lungo e si è attivato lo spegnimento di sicurezza. ■ Ruotare il selettore modalità in posizione ● e spegnere il forno. Il forno è quindi di nuovo subito pronto per essere usato.
F XX appare sul display.	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. ■ Avvisare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.

Problema	Causa e rimozione
Nella modalità Cottura con vapore non viene aspirata acqua.	L'attivazione fiera è attiva. Il forno può essere utilizzato ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona. Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni – *P 8*").
	La pompa del sistema di evaporazione è guasta. ■ Avvisare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	La ventola di raffreddamento è accesa. Non appena il vano si raffredda, la ventola si spegne automaticamente.
Il forno si è spento automaticamente.	Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando. ■ Riaccendere il forno.
Sullo smalto catalitico ci sono macchie di ruggine.	Residui di sporco causato da spezie, zucchero o similari non vengono rimossi dal processo di pulizia catalitico. ■ Smontare le parti in smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida (v. capitolo "Sporco della parete posteriore smaltata cataliticamente").

Problema	Causa e rimozione
La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un livello sbagliato. ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta verificare se sono stati selezionati la temperatura e il livello corretti.
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità. ■ Con Calore superiore/inferiore non sono adatti stampi chiari o bianchi. Utilizzare stampi opachi o scuri.
Le guide FlexiClip si possono inserire o estrarre solo con difficoltà.	Sui cuscinetti a sfera delle guide il lubrificante non è sufficiente. ■ Lubrificare i cuscinetti con il prodotto specifico di Miele. Solo questo prodotto infatti è idoneo alle alte temperature del vano cottura. Altri lubrificanti possono formare resina quando la temperatura è troppo alta e incollare le guide FlexiClip. Richiedere il prodotto Miele presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Problema	Causa e rimozione
La luce del vano cottura si spegne dopo breve tempo.	La luce del vano cottura è impostata di serie in modo che si disattivi dopo 15 secondi. È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – *P 7*").
La luce del vano cottura non si accende.	La lampada alogena è difettosa. Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo. ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.  ■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione. ■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra. ■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato qui a lato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

La targhetta dati è visibile a sportello aperto sulla cornice del vano cottura.

Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per il diritto di chiamata.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

⚠ Pericolo di ferirsi.
L'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato, nel rispetto delle disposizioni nazionali vigenti e delle disposizioni emanate dalla locale azienda elettrica.
Operazioni di installazione e di manutenzione o riparazioni eseguite in maniera non corretta possono provocare seri rischi all'utente per i quali la casa produttrice non si assume alcuna responsabilità.

L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

È consigliato **l'allacciamento mediante presa** (VDE 0701) per facilitare l'interruzione della rete elettrica in caso di intervento tecnico.

Qualora la presa non fosse più raggiungibile o è previsto **l'allacciamento fisso,** è necessario predisporre un dispositivo di distacco per ogni polo.

Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm quali interruttori LS, valvole e teleruttori (EN 60335).

Dati di allacciamento

Queste informazioni possono essere ricavate dalla targhetta dati visibile, a sportello aperto, sulla cornice del vano di cottura.

Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

– definizione del modello,

– numero di fabbricazione,

– dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza max. assorbita).

Modificando l'allacciamento o se è necessario sostituire il cavo di alimentazione usare sempre un cavo del tipo H 05 VV-F con sezione adeguata.

Forno

Il forno è dotato di serie di un cavo di alimentazione a tre fili lungo ca. 1,7 m con spina per corrente alternata 230 V, 50 Hz.

La protezione è di 16 A.
La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

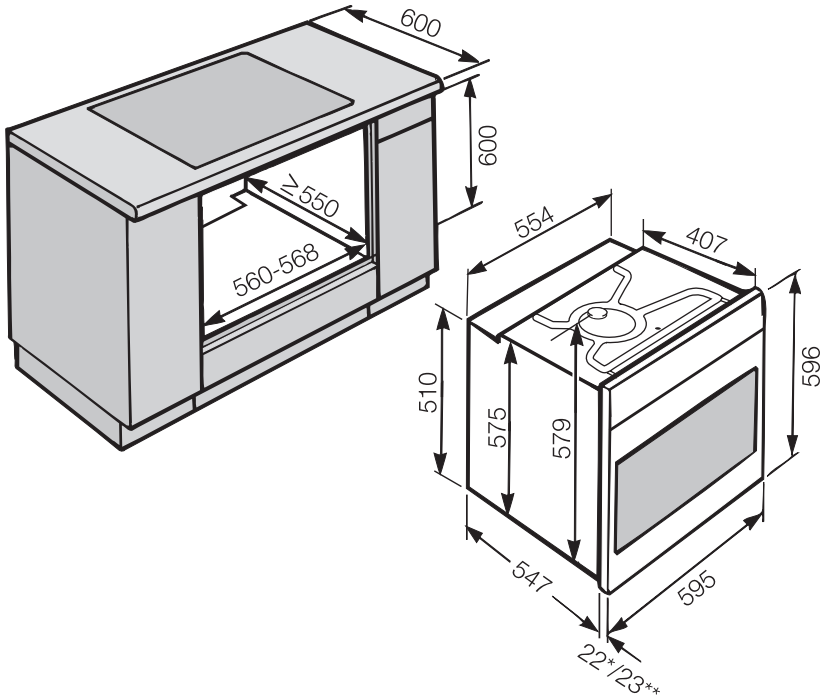
Potenza assorbita max: v. targhetta dati.

Schemi d'incasso

Misure e intaglio nel mobile

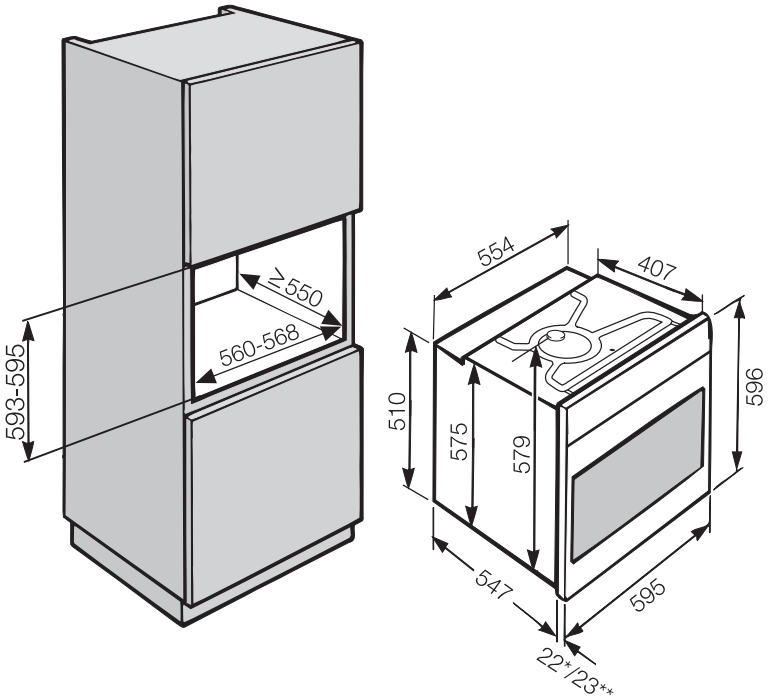
Le misure sono espresse in "mm".

Incasso in un mobile base



* Forno con frontale in vetro
** Forno con frontale metallico

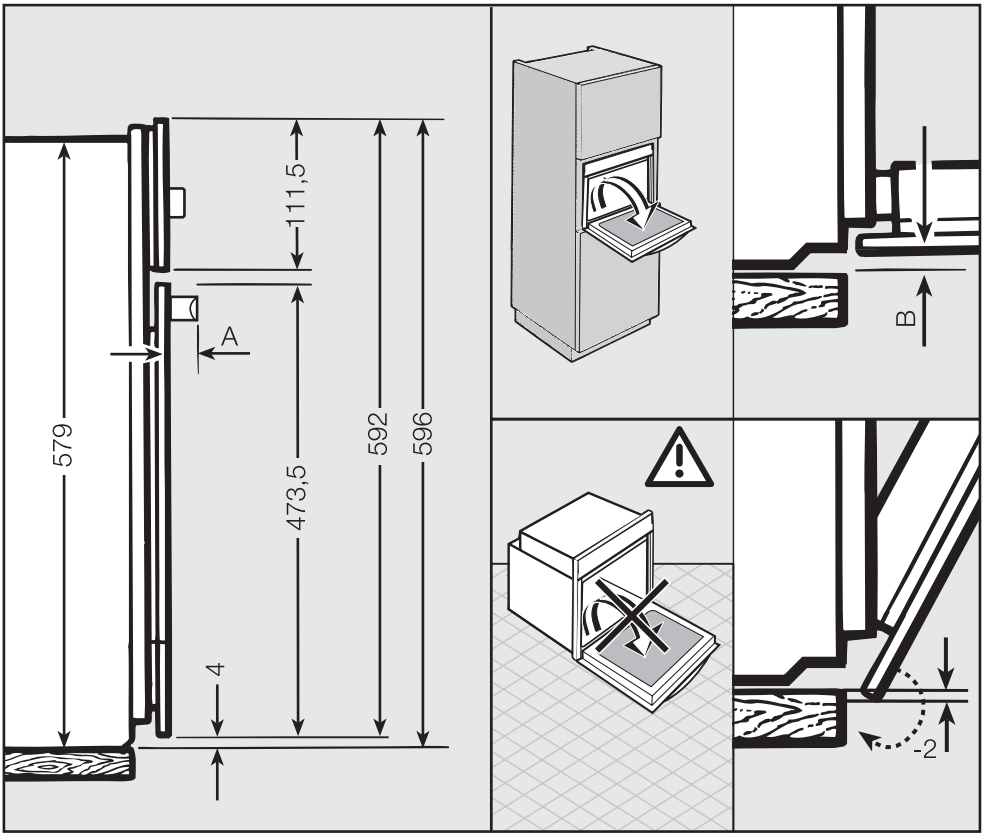
Incasso in un mobile a colonna



* Forno con frontale in vetro
** Forno con frontale metallico

Misure dettagliate del frontale del forno

Le misure sono espresse in "mm".



A H 61xx: 45 mm
H 62xx: 42 mm

B Forno con frontale in vetro: 2,2 mm
Forno con frontale metallico: 1,2 mm

⚠ L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

Per funzionare il forno ha bisogno solo di un afflusso di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga pregiudicato (p.es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica sul mobile base). In questo caso infatti l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

Prima dell'incasso

- Accertarsi che la presa della rete elettrica non conduca tensione.

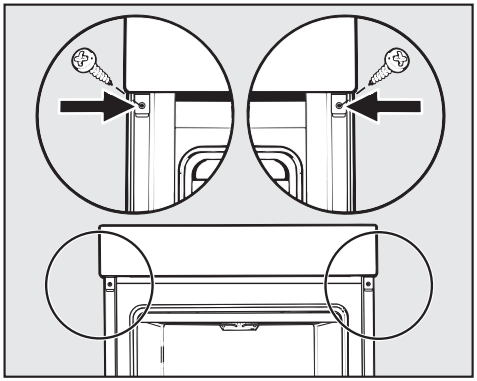
Montare il forno

- Allacciare il forno alla rete elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.
Per afferrarlo utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. capitolo "Pulizia e manutenzione - Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel mobile base e non afferrandolo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Spingere il forno nel mobile base e registrarne la posizione.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



- Fissare il forno con le viti allegate sulle pareti laterali del mobile.
- Rimontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e manutenzione - Montare lo sportello").

Prodotti precotti da forno

Panini (surgelati/scongelati precotti)/ Brezel (surgelato)

Ingredienti
Panini surgelati o precotti non congelati o brezel surgelati

Preparazione "Panini"

Disporre i panini sulla teglia o sulla griglia.

Preparazione "Brezel"

Disporre i brezel su una teglia rivestita di carta forno.

Lasciar scongelare per 10 minuti e cospargere di sale.

Impostazione

Come descritto sulla confezione	Preriscaldamento **non** necessario	Preriscaldamento necessario
Modalità	Cottura con vapore	
Temperatura	v. indicazioni del produttore per Thermovent/Circolazione aria	
Preriscaldamento	no	sì
Livello	2	
Numero/tipo delle immissioni di vapore	1/automatica	1/manuale
Quantità di acqua	ca. 150 ml	
1. Immissione di vapore	automatica	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	Indicazioni del produttore più ca. 5 minuti	

Suggerimenti
Quando si utilizzano le teglie, grazie al trattamento in PerfectClean è possibile evitare di imburrarle o di ricoprirle con carta da forno. Fanno eccezione: il pane tipo Laugen, il pan di spagna, le meringhe e gli amaretti. In questi casi utilizzare sempre la carta forno.

Panini come impasto/croissant, impasti lavorati

Ingredienti
Panini come impasto/croissant, impasti lavorati

Preparazione

Preparare l'impasto secondo le indicazioni sulla confezione e disporre i panini o i croissant su una teglia.

Impostazione

Come descritto sulla confezione	Preriscaldamento **non** necessario
Modalità	Cottura con vapore
Temperatura	v. indicazioni del produttore per Thermovent/Circolazione aria
Livello	2
Numero/tipo delle immissioni di vapore	1/manuale
Quantità di acqua	ca. 150 ml
1. Immissione di vapore	3 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
Tempo di cottura:	Indicazioni del produttore più ca. 5 minuti

Pane bianco

Tempo di preparazione 80-95 minuti

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
250 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 1/2 cucchiaino di sale
1 1/2 cucchiaino di zucchero
20 g di burro, ammorbidito
Per spennellare
poco latte

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo energicamente per 4-5 minuti con la farina, il sale, lo zucchero e il burro fino a ottenere un impasto liscio.

Formare una palla con l'impasto. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Lavorare un poco l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla su una teglia. Intagliare il pane sulla parte superiore più volte (profondità 1 cm). Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 15-20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare la parte superiore con dell'acqua e cuocere il pane fino a farlo diventare dorato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	170–190 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	35–45 minuti

Focaccia

Tempo di preparazione 75-100 minuti

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
200 ml di acqua, tiepida
375 g di farina
1 cucchiaio di sale
2 cucchiai d'olio
Per spennellare
1 cucchiaio e mezzo di olio

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo energicamente per 3-4 minuti con la farina e il sale fino a ottenere un impasto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 20-30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spianare l'impasto per ottenere una focaccia (∅ ca. 25 cm), disporla su una teglia e farla lievitare per altri 10 minuti a temperatura ambiente, coperta.

Spennellare il pane di olio e cuocerlo finché la crosta sarà diventata dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	Auto
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	automatica
Tempo di cottura:	25–30 minuti

Suggerimenti

Variazioni sfiziose: incorporare alla pasta lievitata 50 g di cipolla fritta o 2 cucchiaini di rosmarino o 40 g di olive nere tritate, mescolate con un cucchiaio di pinoli o 1 cucchiaino di erbette. Inoltre è possibile cospargere la focaccia di semi di sesamo (bianco o nero) e infine cuocerla.

Pane bianco alle erbette

Tempo di preparazione 110-130 minuti

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
300 ml di latte, tiepido
500 g di farina
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di aneto tritato
1 cucchiaio di sedano tritato
Per spennellare
poco latte

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Lavorarlo energicamente per 3-4 minuti con la farina, il sale e le erbette fino a ottenere un impasto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 30-40 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Riversare l'impasto in uno stampo a cassetta unto (ca. 30 cm). Praticare degli intagli a croce sulla parte superiore del pane con un coltello appuntito e far lievitare per 15-20 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Spennellare la parte superiore di latte e cuocere il pane finché risulta dorato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	50–60 minuti

Pane alle olive

Tempo di preparazione 185-215 minuti

Ingredienti
450 g di farina
1/2 dado (21 g) di lievito
150 ml di vino bianco
4 uova
50 g di olio d'oliva
100 g di prosciutto crudo, a dadini
100 g di pecorino, grattugiato
1 cucchiaino di maggiorana
1 cucchiaino e 1/2 di sale
100 g di noci, tritate
100 g di olive nere, a pezzettini

Preparazione

Impastare la farina, il lievito, il vino, le uova e l'olio fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 50-60 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Infine aggiungere prosciutto, formaggio, maggiorana, sale e noci tritate. Da ultimo unire anche le olive tritate.

Versare l'impasto molto morbido in una forma a cassetta (ca. 30 cm) e far lievitare per 50-60 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore. Intagliare il pane per il lungo e cuocerlo finché risulterà dorato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	65–75 minuti

Panini al formaggio e sesamo

Tempo di preparazione 70-90 minuti
10 panini

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
150 ml di latte, tiepido
500 g di farina
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
75 g di burro, liquido
40 g di formaggio parmigiano, grattugiato fine
2 uova
6 cucchiai di sesamo
Per spennellare
1 uovo
Per decorare
120 g di formaggio cheddar o gouda

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Lavorarlo energicamente per 3-4 minuti con farina, sale, parmigiano, zucchero e burro fino a ottenere un impasto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 20-30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Formare 10 palle delle stesse dimensioni e disporle su una teglia ricoperta con carta da forno. Far lievitare per 10-15 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Immergere la parte inferiore dei panini nel sesamo. Spennellare la parte superiore con l'uovo sbattuto, cospargere copiosamente di formaggio e cuocerle fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	Auto
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	25–30 minuti

Suggerimenti

Oltre al formaggio è possibile cospargere i panini anche di sesamo.

Pane di segale

Tempo di preparazione 135-170 minuti

Ingredienti
400 g di farina di segale tipo 1150
200 g di farina di frumento tipo 405
2 cucchiaini e 1/2 di sale
2 cucchiaini di miele
150 g di pasta con lievito naturale, liquida
1 dado (42 g) di lievito
400 ml di acqua, tiepida
5 cucchiai di semi di lino
4 cucchiai di semi di girasole
Per spennellare
acqua

Preparazione

Mescolare le farina di frumento, di segale e il sale, aggiungere il miele e il lievito da pasta acida.

Aggiungere il lievito sciolto nell'acqua e lavorare l'impasto per 4 minuti in un robot da cucina. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 30-45 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Aggiungere i semi di lino e i semi di girasole all'impasto. Riversare l'impasto in uno stampo a cassetta unto (ca. 30 cm). Spianare la superficie, spennellarla di acqua e far lievitare per 15-20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Cuocere il pane nel forno preriscaldato fino a ottenere una crosta dorata. Ridurre la temperatura del forno dopo 15 minuti.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	200 °C + preriscaldamento dopo 15 min.: 180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	50–60 minuti

Pane misto

Tempo di preparazione 115-150 minuti

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
1 cucchiaio di estratto di malto
400 ml di acqua, tiepida
200 g di farina di segale tipo 1150
400 g di farina di frumento tipo 1050
3 cucchiai di sale
75 g di pasta con lievito naturale, liquida
Per spennellare
acqua

Preparazione

Sciogliere il lievito e l'estratto di malto in acqua tiepida, mescolando.

Mescolare le farine e il sale, aggiungervi il lievito naturale. Infine incorporare l'acqua con il malto e lavorare l'impasto per 4 minuti finché diventa elastico. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 40-45 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Lavorare di nuovo l'impasto e riversarlo in uno stampo a cassetta unto (ca. 30 cm). Spennellare la superficie con acqua. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 25-30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Infine intagliare il pane per il lungo e cuocerlo.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	190–210 °C + preriscaldamento
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	45–55 minuti

Suggerimenti

Qualora non si disponesse di un recipiente per la cottura del pane, è possibile cuocere il pane anche in una forma a cassetta. Disporre i rotoli di impasto per la seconda lievitazione in una forma a cassetta imburrata (ca. 30 cm) e infine cuocerli.

Panini al lievito

Tempo di preparazione 100-125 minuti
10 panini

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
250 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 cucchiaino e 1/2 di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio raso di burro, ammorbidito

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Impastare con farina, sale, zucchero e burro morbido per 3-4 minuti fino a ottenere un impasto elastico. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 35-45 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Dall'impasto formare 10 palle delle stesse dimensioni, disporle su una teglia/teglia Gourmet forata, intagliarle e farle lievitare coperte per 25-35 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Spennellare con acqua e cuocere nel forno.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	190–210 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	25–30 minuti

Suggerimenti

I panini al latte si ottengono sostituendo 300 ml di latte all'acqua, mentre per i panini all'uvetta basta aggiungere all'impasto 300 ml di latte, 2 cucchiai di zucchero e 100 g di uvetta.

Panini ai semi

Tempo di preparazione 130-140 minuti
10 panini

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
1 cucchiaino di sciroppo di rape
1 cucchiaio di estratto di malto
300 ml di acqua, tiepida
150 g di farina di segale scura tipo 1150
450 g di farina di frumento tipo 405
2-3 cucchiaini di sale
75 g di lievito naturale
Per decorare
rispettivamente 3 cucchiai di semi di lino, sesamo e semi di girasole

Preparazione

Sciogliere il lievito, lo sciroppo di barbabietole e l'estratto di malto in acqua tiepida.

Mescolare le farine e il sale, aggiungervi il lievito naturale. Infine incorporare l'acqua con il malto fino a ottenere un impasto elastico. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per ca. 45 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Mescolare semi di lino, sesamo e semi di girasole.

Lavorare leggermente l'impasto e formare 10 panini. Spennellare i panini con acqua e premere la parte superiore nel mix di semi. Distribuire i panini su una teglia/teglia Gourmet forata e far lievitare ancora per ca. 45 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore. Cuocere poi fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	190–210 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	25–30 minuti

Suggerimenti

Aggiungere alla farina 1/2 cucchiaino di anice, coriandolo e cumino tritato per ottenere una variante speziata.

Pane con mozzarella

Tempo di preparazione 115-125 minuti

Ingredienti impasto
1 dado (42 g) di lievito
200 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 cucchiaio di sale
3 cucchiai di olio d'oliva
Ingredienti farcia
125 g di mozzarella, a dadi
100 g pecorino, grattugiato
2 spicchi di aglio, pelati e tagliati sottili
2 cucchiai di foglie di basilico, tagliate
Per spennellare
olio di oliva
Per decorare
1 cucchiaino di sale grosso
aghi di rosmarino
1 cucchiaio di pepe colorato, tritato grossolanamente

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Impastare con la farina, il sale e l'olio di oliva fino a ottenere un composto elastico. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per ca. 45 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Formare con l'impasto un rettangolo (30 x 40 cm). Ricoprire di formaggio, aglio e basilico e arrotolare dal lato stretto. Disporre il rotolo sulla teglia e far lievitare in forno per altri 15 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Intagliare il pane più volte almeno fino al secondo strato, spennellare con olio di oliva e cospargere di sale, rosmarino e pepe. Cuocere il pane fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	170–190 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	35–45 minuti

Suggerimenti

Alcune varianti: aggiungere 100 g di pomodori secchi tagliati fini oppure 100 g di olive tagliate e fettine da disporre sull'impasto prima di arrotolarlo.

Panini della domenica

Tempo di preparazione 105-120 minuti
8 panini

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
250 ml di latte, tiepido
500 g di farina
40 g di zucchero
1 presa di sale
60 g di burro, ammorbidito
100 g di mandorle tritate
Per spennellare
poco latte
Per decorare
zucchero granellato

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale e il burro fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per ca. 30 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Aggiungere le mandorle tritate all'impasto. Disporre il rotolo sulla teglia/teglia Gourmet forata e far lievitare in forno per altri 20-30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare i panini con il latte, cospargere la parte superiore di zucchero granellato e cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	35–40 minuti

Pane al latticello

Tempo di preparazione 120-130 minuti

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
300 ml di latticello, tiepido
375 g di farina di frumento tipo 405
100 g di farina di segale tipo 1150
1 cucchiaio di semola di grano
1 cucchiaio di semi di lino
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di sale
1 cucchiaino di burro
Per spennellare
latticello

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latticello tiepido, mescolando. Impastare con la farina di frumento e quella di segale, la semola di grano, lo zucchero, il sale e il burro fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per ca. 30 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Lavorare leggermente l'impasto, formare una pagnotta lunga e disporla in uno stampo a cassetta unto (ca. 30 cm). Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 20-30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Intagliare il pane, spennellare con latticello e infine cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	170–180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	45–55 minuti

Panini al cioccolato

Tempo di preparazione 100-110 minuti
8 panini

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
150 ml di latte, tiepido
500 g di farina
1 presa di sale
60 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
75 g di burro, ammorbidito
2 uova
100 g di gocce di cioccolato
Per spennellare
poco latte

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con farina, sale, zucchero, zucchero vanigliato, burro e uova fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare in forno per ca. 30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Aggiungere le gocce di cioccolato all'impasto. Con l'impasto formare 8 panini e disporli su una teglia/teglia Gourmet forata. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 15-20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare i panini con il latte.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	150–160 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	25–35 minuti

Focaccia alle cipolle

Tempo di preparazione 105-110 minuti

Ingredienti impasto
1 dado (42 g) di lievito
200 ml di acqua, tiepida
375 g di farina
1 cucchiaio di sale
2 cucchiai d'olio
Ingredienti farcia
2 cipolle rosse piccole
100 g di formaggio piccante
timo
Per spennellare
2 cucchiai d'olio

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo energicamente per 3-4 minuti con la farina e il sale fino a ottenere un impasto liscio. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per ca. 45 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Spianare l'impasto per ottenere una focaccia (Ø ca. 30 cm), disporla su una teglia e farla lievitare per altri 10 minuti a temperatura ambiente, coperta.

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette sottili. Grattugiare il formaggio.

Ricoprire la focaccia di cipolle, cospargere di formaggio e timo. Spennellare i bordi con olio e cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	Auto
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	automatica
Tempo di cottura:	25–30 minuti

Panini alla ricotta

Tempo di preparazione 45-55 minuti
10 panini

Ingredienti
250 g di ricotta magra
2 uova
70 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
500 g di farina
1 bustina e mezza di lievito per dolci in polvere
100 g di noci tritate
Per spennellare
poco latte
Per decorare
zucchero

Preparazione

Mescolare la ricotta, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere a poco a poco la farina mescolata al lievito e alle noci tritate.

Lavorare l'impasto finché diventa liscio ed elastico. Aggiungere un po' di farina se risulta appiccicoso.

Formare 10 palle delle stesse dimensioni. Cospargere di latte, immergere nello zucchero e disporre su una teglia/teglia Gourmet forata. Introdurre nel forno preriscaldato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	150–170 °C + preriscaldamento
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	25–35 minuti

Suggerimenti

Lo zucchero vanigliato può essere preparato anche in casa: dividere una stecca di vaniglia nel senso della lunghezza e tagliare ogni metà in 4-5 pezzetti. Conservare i pezzetti di vaniglia in un vaso di vetro richiudibile con 500 g di zucchero per 3 giorni. Per ottenere un profumo più intenso, aggiungere allo zucchero i semini della stecca di vaniglia.

Pane all'uvetta

Tempo di preparazione 115-145 minuti

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
240 ml di latticello, tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 presa di sale
20 g di burro, liquido
125 g di ricotta magra
250 g di uvetta
Per spennellare
acqua

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latticello tiepido, mescolando. Impastare con farina, zucchero, sale, burro e ricotta fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 25-35 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Aggiungere l'uvetta, riversare l'impasto in uno stampo a cassetta unto (ca. 30 cm). Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 20-30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare la superficie con acqua e infine cuocere il pane finché si ottiene una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
Tempo di cottura:	55–65 minuti

Panini di malto e zucca

Tempo di preparazione 120-130 minuti
8 panini

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
1 cucchiaio di estratto di malto
300 ml di acqua, tiepida
500 g di farina integrale
3 cucchiai di sale
50 g di semi di zucca, tritati

Preparazione

Sciogliere il lievito e l'estratto di malto in acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina, il sale e i semi di zucca tritati fino a ottenere un composto elastico. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per ca. 40 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Lavorare leggermente l'impasto e formare 8 panini, spennellarli con un po' di acqua, intagliarli a croce e disporli su una teglia/teglia Gourmet forata. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per altri 30-40 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	190–210 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	25–30 minuti

Suggerimenti

L'estratto di malto è una sostanza per la lievitazione a base di enzimi che contribuisce alla crescita del lievito e accelera il processo di lievitazione. Inoltre il malto ha un sapore leggermente dolce, rende pane e panini più gustosi e conferisce un bel colore scuro. L'estratto di malto può essere acquistato presso i negozi di prodotti biologici.

"Weckmänner", gli omini focaccina

Tempo di preparazione 95-105 minuti
4 pz.

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
200 ml di latte, tiepido
375 g di farina
50 g di zucchero
1 presa di sale
50 g di burro, ammorbidito
Per spennellare
1 uovo
Per decorare
uvetta
mandorle

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale e il burro fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per ca. 30 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Impastare il composto. Spianare l'impasto alto 1 cm su una superficie di lavoro infarinata e intagliare dei piccoli omini. Disporre gli omini sulla teglia/teglia Gourmet forata e far lievitare in forno per altri 15-20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Sbattere l'uovo, spennellare gli omini, decorarli con uvetta e mandorle e cuocere finché diventano dorati.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	20–30 minuti

Brezel al lievito

Tempo di preparazione 85-95 minuti
8 pz.

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
100 ml di latte, tiepido
300 g di farina
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di sale
30 g di burro
1 uovo
Per spennellare
1 tuorlo mescolato con
1 cucchiaio di latte
Per decorare
semi di papavero o formaggio grattugiato

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	20–30 minuti

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con farina, zucchero, sale, burro e uovo fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 20-30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Lavorare leggermente l'impasto e formare 8 filoncini (∅ ca. 0,5 cm). Formare dei brezel e disporli su una teglia/teglia Gourmet forata. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per altri 10 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare i brezel con il mix di latte e uovo e cospargere di papavero o formaggio. Cuocere finché risulteranno dorati.

Filone allo speck o alle erbe

Tempo di preparazione 105-130 minuti
2 panini

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
250 ml di acqua, tiepida
250 g di farina di frumento tipo 405
250 g di farina integrale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di sale
1/2 cucchiaino di pepe
3 cucchiai d'olio
150 g di speck tagliato a dadini oppure
3 cucchiai di prezzemolo, aneto o erba cipollina, tritati
Per spennellare
poco latte

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo energicamente per 3-4 minuti con la farina, la farina integrale, lo zucchero, il sale, il pepe e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 40-50 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Aggiungere lo speck o le erbe. Con l'impasto formare due filoni di ca. 35 cm di lunghezza e disporli su una teglia/teglia Gourmet forata. Praticare degli intagli diagonali nei filoni e farli lievitare coperti per 15-20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare i filoni di latte e infine cuocerli nel forno finché si dorano.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	190–210 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	25-35 minuti

Panini al prosciutto e formaggio

Tempo di preparazione 110-120 minuti
8 panini

Ingredienti
1/2 dado (21 g) di lievito
250 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
30 g di burro
1/2 cucchiaino di sale
100 g di carne di manzo, a piccoli dadini
100 g formaggio saportio, grattugiato
Per spennellare
acqua

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Impastare con la farina, il sale e il burro fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Aggiungere il prosciutto e metà del formaggio all'impasto.

Disporre le 8 palle sulla teglia/teglia Gourmet forata e far lievitare in forno per altri 15-20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare i panini con poca acqua, immergere la parte superiore nel formaggio rimasto e cuocere finché si forma una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	170–190°C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura:	25–30 minuti

Suggerimenti

Formaggi saporiti sono p.es. formaggio Emmentalere Gouda semistagionato.

Pane dolce alle albicocche

Tempo di preparazione 110-120 minuti

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
200 ml di latte, tiepido
500 g di farina
60 g di zucchero
1 cucchiaio di zucchero vanigliato
1 presa di sale
1 cucchiaino di buccia di limone, grattugiata
100 g di burro, ammorbidito
1 uovo
100 g di albicocche, essiccate
50 g di pistacchi tritati
Per spennellare
poco latte

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Lavorare l'impasto con farina, zucchero, zucchero vanigliato, sale e buccia di limone grattugiata, burro e uovo finché diventa liscio e far lievitare nel forno per ca. 30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Tagliare a dadini le albicocche, aggiungerle all'impasto con i pistacchi tritati, formare una pagnotta allungata e disporre in una forma a cassetta unta (ca. 30 cm). Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per altri 15 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare le pagnotte di albicocca con latte e cuocerle.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	150–170°C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	50-60 minuti

Torta al burro

Tempo di preparazione 90-110 minuti
Per 20 persone

Ingredienti impasto
1 dado (42 g) di lievito
200 ml di latte, tiepido
500 g di farina
50 g di zucchero
1 presa di sale
50 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia
100 g di burro
100 g di mandorle, a foglie
120 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con farina, zucchero, sale, burro e uovo fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per ca. 20 minuti a 35°C con Calore superiore e inferiore.

Lavorare per breve tempo l'impasto e spianarlo su una teglia universale. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per altri 20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Mescolare il burro con lo zucchero vanigliato e metà dello zucchero. Con le dita formare degli incavi nell'impasto e con due cucchiaini infilarvi dei pezzettini di zucchero e burro. Cospargere con lo zucchero restante e con le mandorle.

Far lievitare per altri 10 minuti, poi cuocere finché si ottiene una crosta dorata.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	Auto
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	automatica
Tempo di cottura:	25–30 minuti

Torta "Bienenstich" ai pinoli

Tempo di preparazione 130-140 minuti
Per 20 persone

Ingredienti impasto
30 g di lievito
200 ml di latte, tiepido
500 g di farina
80 g di zucchero
1 presa di sale
80 g di burro, ammorbidito
1 uovo
Ingredienti farcia
150 g di burro
200 g di zucchero
2 cucchiai di miele
3 cucchiai di panna
100 g di pinoli, tritati
100 g di mandorle, a foglie
Ingredienti, ripieno
1 bustina di polvere per budino alla vaniglia
500 ml di latte
3 cucchiai di zucchero
1 presa di sale
250 g di burro, ammorbidito

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con farina, zucchero, sale, burro e uovo fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Disporre l'impasto su una teglia universale e far lievitare in forno, coperto, per altri 20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Per il ripieno scaldare il burro con lo zucchero, il miele e la panna, e aggiungervi i pinoli e le mandorle. Con le dita formare dei piccoli incavi nell'impasto e spennellare un po' di questo composto nel frattempo raffreddatosi sull'impasto lievitato. Far lievitare di nuovo la torta per altri 10 minuti e cuocere finché risulterà dorata.

Preparare un budino con la polvere alla vaniglia, il latte, lo zucchero e il sale e far raffreddare. Lavorare il burro a crema e aggiungerlo al budino a cucchiaiate.

Tagliare trasversalmente la torta una volta raffreddatasi. Spennellare la parte inferiore della torta con la crema, disporvi sopra la parte superiore e mettere in fresco per un po' di tempo.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	Auto
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	automatica
Tempo di cottura:	25-30 minuti

Treccia al lievito con le noci

Tempo di preparazione 100-110 minuti
Per 10 persone

Ingredienti
1 dado (42 g) di lievito
150 ml di latte, tiepido
500 g di farina
50 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
100 g di burro, ammorbidito
1 uovo
100 g di noci tritate
Per spennellare
poco latte

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con farina, zucchero, zucchero vanigliato, sale, burro e uovo fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 30-40 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Aggiungere le mandorle tritate all'impasto. Con l'impasto formare 3 rotoli lunghi circa 40 cm. Con i tre rotoli fare una treccia e disporla sulla teglia/teglia Gourmet forata. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare la treccia con il latte e cuocere.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	Auto
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	automatica
Tempo di cottura:	30-40 minuti

Treccia alla cannella con noci macadamia

Tempo di preparazione 115-125 minuti
Per 10 persone

Ingredienti impasto
1 dado (42 g) di lievito
100 ml di latte, tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 presa di sale
buccia di 1 limone, grattugiata
100 g di burro, ammorbidito
1 uovo
2 chiare d'uovo
Ingredienti farcia
2 cucchiaini di cannella tritata
2 cucchiai di zucchero
100 g di noci macadamia non salate, tritate
2 tuorli d'uovo
Per spennellare
poco latte

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con farina, zucchero, sale, buccia di limone, burro, uovo e albumi fino a ottenere un composto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Lavorare per breve tempo l'impasto e dividerlo poi a metà. Con ogni metà formare dei rotoli lunghi 50-60 cm, intrecciarli e formare una corona.

Disporre la corona su una teglia/teglia Gourmet forata e far lievitare in forno per altri 20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Mescolare la cannella, lo zucchero, le noci tritate e i tuorli d'uovo. Spennellare la corona con il latte, distribuirvi sopra le noce e far lievitare in forno per 15-20 minuti a 35°C Calore superiore/inferiore.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura:	30–35 minuti

Suggerimenti

Le noci macadamia sono originarie dell'Australia e sono le più pregiate al mondo. Questa regina fra le noci è ricca di acidi grassi insaturi. Il suo elevato contenuto di grassi le conferisce un sapore pieno, cremoso e burroso.

Orata alle verdure

Tempo di preparazione 70-80 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
4 orate già pulite (ca. 400 g cad.)
800 g di patate piccole
2 peperoni rossi
2 zucchine verdi
2 zucchine gialle
4 scalogni
3 spicchi d'aglio
400 g di formaggio di pecora
succo di 1 limone
sale
pepe al limone
4 rametti di timo
4 rametti di rosmarino
10 cucchiai di olio d'oliva

Preparazione

Precuocere le patate senza buccia per circa 10 minuti.

Tagliare i peperoni a metà, eliminarne i semi e farli a pezzi grossi. Tagliare le zucchine a fettine e gli scalogni per il lungo. Pelare l'aglio e tritarlo finemente. Grattugiare il pecorino.

Lavare il pesce, asciugarlo con carta da cucina, spennellarlo con succo di limone, insaporirlo con sale e pepe al limone e disporlo nella casseruola Gourmet oppure sulla teglia universale.

Mescolare le patate già cotte con le verdure e le erbe e insaporire di sale e pepe al limone. Distribuire le verdure intorno al pesce e cospargerle di pecorino.

Mescolare l'olio con un po' di sale e pepe. Insaporire il pesce, le patate e le verdure di olio aromatico e cuocere in forno.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	30-40 minuti

Suggerimenti

Utilizzare patate piccole dal diametro di 25-40 mm ca. Di norma si cuociono con la buccia.

Gratin di verza e salmone

Tempo di preparazione 80-90 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
600 g di filetto di salmone
1 verza piccola (ca. 600 g)
20 g di burro, ammorbidito
500 g di patate
pepe
sale
300 g di crème fraîche alle erbe
2-3 cucchiaini di rafano
80 g di formaggio pecorino, grattugiato
80 g di pane bianco

Preparazione

Pulire la verza, tagliarla in quattro parti, eliminare il torsolo e affettarla a listarelle. Scaldare il burro in una padella, aggiungere la verza, girarla di tanto in tanto e farla dorare per ca. 15 minuti.

Pelare le patate, tagliarle a fette e precuocerle per 5 minuti.

Lavare il salmone, asciugarlo con carta da cucina, tagliarlo in 2 strisce larghe, insaporirlo con pepe e sale. Mescolare la crème fraîche alle erbe, il rafano e il formaggio.

Mescolare la verza e le patate, versarle in una forma per soufflé (ca. 20 x 30 cm) e distribuirvi sopra il salmone. Tagliare il pane bianco a dadini e mescolarlo alla crème fraîche. Distribuire il composto di pane e formaggio sul gratin e cuocere.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	3
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 300 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
3. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	35–45 minuti

Trota salmonata ripiena

Tempo di preparazione 70-80 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
2 trote salmonate (cad. 600–700 g)
succo di 1 limone
sale
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
50 g di capperi
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiai di olio d'oliva
2 fette di pancarré
chili in polvere
pepe, macinato fresco

Preparazione

Lavare le trote, asciugarle, versarvi sopra il succo di limone e salarle internamente ed esternamente.

Pulire gli scalogni, l'aglio e tagliare tutto a dadini. Tagliare a dadini anche il pancarré. Mescolare i capperi con il tuorlo d'uovo, gli scalogni, l'aglio, l'olio, il pane e insaporire di sale, pepe e chili in polvere.

Riempire le trote con il composto e chiuderle con degli stuzzicadenti.

Disporre le trote sulla teglia universale e infornare.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	30–40 minuti

Filetto di pesce alla viennese

Tempo di preparazione 65-75 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
600 g di filetti di merluzzo
succo di 1 limone
125 g di crème fraîche
50 g di cetriolini
10 g di capperi
30 g di pancetta
1 cucchiaio di senape
1 cucchiaino di formaggio grana, grattugiato

Preparazione

Lavare i filetti, asciugarli e cospargerli di succo di limone. Disporre un filetto in una pirofila precedentemente unta (20 x 20 cm) e distribuirvi sopra metà della crème fraîche.

Risciacquare i cetriolini e i capperi sotto l'acqua. Tagliare a dadini cetrioli e pancetta e mescolare ai capperi tritati.

Distribuire un terzo del composto di cetrioli sul filetto di pesce. Disporvi sopra il secondo filetto. Spennellare il filetto con senape e distribuirvi sopra un altro terzo del composto di cetrioli.

Sistemare sul pesce l'ultimo filetto rimasto. Spennellarlo con la crème fraîche rimasta e distribuirvi sopra il composto di cetrioli rimasto. Cospargere di formaggio parmigiano e cuocere.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	30–40 minuti

Sformato di pasta, salmone e spinaci

Tempo di preparazione 65-75 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
450 g di spinaci in foglia (freschi o surgelati)
1 spicchio d'aglio
sale
noce moscata
500 g di tagliatelle verdi
400 g di filetto di salmone
10–20 ml di succo di limone
pepe, macinato fresco
200 ml di panna
250 g di panna liquida
2 cucchiai di erbe miste (surgelati)
20 g di mandorle, a foglie

Preparazione

Scottare gli spinaci freschi in acqua per 1 minuto, farli sgocciolare e raffreddare o scongelare gli spinaci surgelati e farli sgocciolare. Strizzare l'umidità ancora per un po' con le mani.

Tagliare gli spinaci grossolanamente con un coltello. Insaporire di sale e un po' di noce moscata.

Cuocere la pasta "al dente".

Lavare il salmone, asciugarlo, tagliarlo a grossi dadi, cospargere di succo di limone, salare e pepare.

Mescolare la panna con la panna acida, le erbe e insaporire di sale e pepe.

Disporre la pasta in una forma per soufflè imburrata (ca. 20 x 30 cm), distribuirvi sopra gli spinaci e il salmone. Irrorare con la salsa, cospargere di mandorle e cuocere senza coperchio.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	3
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 300 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
3. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	35-45 minuti

Occhiata delicious

Tempo di preparazione 60-70 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
750 g di dentice
3 cipolle
40 g di burro
500 g di pomodori
succo di 1/2 limone
sale
pepe
100 ml di latte
10 g di pangrattato
2 cucchiai di prezzemolo tritato

Preparazione

Tagliare le cipolle a fettine sottili e rosolarle metà burro. Tagliare i pomodori a fettine. Lavare il pesce, asciugarlo e irrorarlo con il succo di limone e insaporire di sale e pepe.

Disporre le cipolle in una forma per soufflé imburrata (∅ 26 cm). Sistemare i pomodori a strati sul pesce e insaporire di sale e pepe.

Disporvi sopra il filetto. Sciogliere il restante burro e versarlo assieme al latte sul filetto. Cospargere di pangrattato e cuocere. A fine cottura decorare con prezzemolo tritato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	30-40 minuti

Trote con ripieno ai funghi

Tempo di preparazione 65-75 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
4 trote (cad. 250 g, già pulite)
2 cucchiai di succo di limone
sale
pepe
1/2 cipolla
1 spicchio d'aglio
200 g di champignon freschi
1 mazzetto di prezzemolo
50 g di burro

Preparazione

Asciugare le trote tamponandole con carta da cucina, irrorarle di succo di limone, salarle e peparle internamente ed esternamente.

Tritare finemente la cipolla, l'aglio, i funghi, il prezzemolo e mescolarli.

Riempire le trote con il composto. Disporle una vicina all'altra nella casseruola Gourmet grande o sulla teglia universale. Ricoprire di burro a fiocchetti e cuocere.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	35-45 minuti

Lucioperca su letto di erbette

Tempo di preparazione 50-60 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
800 g di filetto di lucioperca
succo di 1 limone
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di erba cipollina
1 mazzetto di aneto
1 mazzetto di melissa
sale
50 g di burro

Preparazione

Lavare il pesce, asciugarlo, irrorarlo con succo di limone e farlo rapprendere per 10 minuti. Lavare le erbette, tritarle finemente e distribuirle in una pirofila unta in precedenza.

Salare i filetti di lucioperca e disporli sul letto di erbe a mò di tegole del tetto. Distribuirvi sopra il succo di limone rimasto, ricoprire con fiocchetti di burro e cuocere.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	160–180 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	35–45 minuti

Petto di pollo saporito

Tempo di preparazione 70-80 minuti
Per 6 persone

Ingredienti
800 g di filetto di petto di pollo
400 g di prugne, senza nocciolo
40 g di zenzero fresco
1 mazzetto di cipollotti
sale
pepe
3 cucchiai d'olio
40 g di burro
100 ml di vino bianco
100 ml di succo di arancia
100 ml di brodo di gallina
1 cucchiaino di miele
50 ml di panna

Preparazione

Sbucciare lo zenzero e grattugiarlo finemente. Tagliare i cipollotti in 2 grandi pezzi.

Insaporire il petto di pollo di sale e pepe e iniziare ad arrostirlo con poco olio nella casseruola Gourmet. Aggiungere al petto di pollo nella casseruola del burro e far rosolare brevemente i cipollotti e lo zenzero.

Insaporire di vino bianco, succo di arancia e brodo di gallina. Aggiungere le prugne e il miele, la panna sul petto di pollo e cuocere in forno. Eventualmente legare la salsa con un po' di amido per uso alimentare.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	Auto
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	automatica
Tempo di cottura	40–50 minuti

Arrosto di tacchino con ripieno di spinaci e ricotta

Tempo di preparazione 120-130 minuti
Per 6 persone

Ingredienti
1.000 g di petto di tacchino
1 scalogno
225 g di spinaci in foglia, surgelati
1 tuorlo d'uovo
16 g di pangrattato
125 g di ricotta
sale
pepe
noce moscata
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di rosmarino
750 ml di brodo di gallina
500 ml di panna

Preparazione

Tagliare lo scalogno a dadini e mescolarlo con gli spinaci scongelati, il tuorlo d'uovo, il pangrattato e la ricotta. Insaporire di sale, pepe e un po' di noce moscata.

Intagliare il petto di tacchino per il lungo. Richiuderlo, avvolgerlo nella pellicola trasparente e appiattire. Insaporire di sale e pepe, distribuirvi sopra il composto di spinaci e ricotta e arrotolare. Avvolgere l'arrosto e legare con filo da cucina.

Condire di sale e pepe e disporre il tutto in una casseruola. Cospargere l'arrosto di olio di oliva, rosmarino, aggiungervi il brodo di gallina e cuocere in forno. Dopo ca. 60 minuti aggiungere la panna.

Togliere l'arrosto dal liquido di cottura ed eliminare il filo da cucina. Eventualmente legare la salsa con un po' di amido per uso alimentare.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	3
Temperatura	170–190 °C
Quantità di acqua	ca. 300 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 25 minuti
3. Immissione di vapore	dopo ulteriori 25 minuti
Tempo di cottura	90-100 minuti

Se si utilizza la sonda termometrica: temperatura interna (al nucleo) 85 °C

Involtini di manzo in umido

Tempo di preparazione 155-165 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
4 involtini di manzo (ca. 160–200 g)
sale
pepe
4 cucchiaini di senape
8 fettine di pancetta grassa
8 cetriolini
2 carote
1 gambo di porro sottile
150 g di sedano
1 cipolla
olio
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
250 ml di vino rosso
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
2 foglie di alloro
1 spicchio d'aglio
1000 ml di brodo di manzo
100 ml di panna

Preparazione

Disporre gli involtini aperti uno accanto all'altro e insaporire di sale e pepe. Distribuire la senape sulla carne e ricoprire rispettivamente con 2 fettine di pancetta e 2 cetriolini tagliati a listarelle. Arrotolare gli involtini e fissarli con gli appositi stuzzicadenti o con del filo da cucina. Tagliare a cubetti le carote, il porro, il sedano e la cipolla.

Riscaldare l'olio nella casseruola Gourmet e iniziare ad arrostire gli involtini voltandoli di tanto in tanto. Togliere gli involtini dalla casseruola e iniziare a rosolare le verdure.

Aggiungere il pomodoro concentrato. Sfumare con un terzo del vino rosso. Far evaporare il vino quasi completamente e continuare la cottura fino a consumarlo.

Aggiungere alle verdure le erbe, gli aromi e l'aglio con il brodo. Disporre nuovamente gli involtini nella casseruola e cuocere con il coperchio in forno per 60 minuti.

Dopo 60 minuti togliere il coperchio e avviare la prima immissione di vapore. Portare a termine la cottura senza coperchio.

Togliere gli involtini dal sughetto e rimuovere anche gli eventuali stuzzicadenti o il filo utilizzato per legarli. Passare il sugo di cottura, aggiungere la panna ed eventualmente legare il sugo con dell'amido per uso alimentare.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	3
Temperatura	140 °C
Quantità di acqua	ca. 300 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	60 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 20 minuti
3. Immissione di vapore	dopo ulteriori 20 minuti
Tempo di cottura	120 minuti

Brasato di vitello

Tempo di preparazione 120-130 minuti
Per 6 persone

Ingredienti
1500 g di brasato di vitello
2 carote
1 gambo di porro sottile
150 g di sedano
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
4 foglie di alloro
5 bacche di ginepro
sale
pepe
500 ml di vino bianco
100 g di crème fraîche
250 ml di brodo di carne o acqua

Preparazione

Tagliare a cubetti le carote, il porro, il sedano e la cipolla. Disporre il tutto nella casseruola Gourmet con l'aglio, le erbe e gli aromi.

Insaporire il girello di vitello di sale e pepe, disporlo sulle verdure e cuocere.

Dopo 25 minuti aggiungere il vino, ridurre la temperatura del forno e portare a termine la cottura della carne. Se le verdure si asciugano troppo, aggiungere dell'acqua.

Passare il fondo dell'arrosto, versarvi la crème fraîche e il brodo ed eventualmente legare un po' di amido mescolato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	3
Temperatura	210–230 °C dopo 25 minuti: 130–150 °C
Quantità di acqua	ca. 300 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 15 minuti
3. Immissione di vapore	dopo ulteriori 30 minuti
Tempo di cottura	90-100 minuti

Se si utilizza la sonda termometrica:
temperatura interna (al nucleo) 75 °C

Costata di maiale in crosta di zucchero

Tempo di preparazione 85-105 minuti
Per 6 persone

Ingredienti
1000 g di carrè di maiale
20 g di burro, ammorbidito
40 g di zucchero di canna
2 carote
1 gambo di porro sottile
150 g di sedano
1 cipolla
5 foglie di alloro
6 chiodi di garofano
10 bacche di ginepro, schiacciate
125 ml di vino rosso
250 ml di acqua

Preparazione

Intagliare il carrè di maiale sulla parte superiore con rombi profondi 2-3 mm e strofinarlo con burro e zucchero.

Tagliare a dadini le carote, il porro, il sedano e la cipolla, mescolare agli aromi e disporre il tutto al centro della teglia universale. Appoggiarvi la carne, irrorare con il vino rosso e l'acqua e cuocere nel forno. Se le verdure si asciugano troppo, aggiungere un po' di acqua.

Passare il liquido di cottura della carne, legarlo con un po' di amido per uso alimentare e servire insieme alla carne tagliata a strisce.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	3
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 300 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
3. Immissione di vapore	dopo ulteriori 30 minuti
Tempo di cottura	70-90 minuti

Se si utilizza la sonda termometrica: temperatura interna (al nucleo) 70 °C

Filetto di maiale ripieno

Tempo di preparazione 65-75 minuti
Per 6 persone

Ingredienti
4 filetti di maiale (ca. 300 g cad.)
sale
pepe
20 foglie di basilico
250 g di pesto rosso
30 g di formaggio grana, grattugiato fresco
12 fette di prosciutto di Parma
40 g di burro
250 ml di panna
250 ml di brodo di carne

Preparazione

Intagliare il filetto di maiale per il lungo. Insaporire sui due lati di sale e pepe e disporre le foglie di basilico lungo il taglio.

Distribuirvi sopra il pesto rosso e cospargere di parmigiano. Chiudere i filetti e avvolgerli nel prosciutto di Parma. Disporre i filetti nella casseruola Gourmet, distribuirvi sopra il burro a fiocchetti e infornare.

Dopo 15 minuti di cottura irrorare con panna e brodo di carne, ridurre la temperatura a 140°C e attivare l'ultima immissione di vapore. Eventualmente legare la salsa con un po' di amido per uso alimentare.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	3
Temperatura	170–190 °C dopo 15 minuti: 140 °C
Quantità di acqua	ca. 300 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	35-45 minuti

Suggerimenti

Pesto rosso: tagliare a pezzetti 200 g di pomodori secchi e uno spicchio di aglio. Passare i pomodori con 50 ml di olio di oliva, 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiai di pangrattato. Insaporire il pesto con un po' di origano e Sambal Oelek.

Bistecca all'asiatica

Preparazione 60 minuti, poi: 3–4 ore di marinatura
Per 6 persone

Ingredienti
1500 g di capocollo di maiale
3–4 spicchi d'aglio
2 zenzero a pezzi (della grandezza di una noce)
3 cucchiai di sale
3 cucchiai di salsa di soia
3 cucchiai di miele
2 cucchiai di Sherry
1 cucchiaino di 5 spezie in polvere (Five Spice)
2 cucchiai di salsa Hoi Sin
salsa piccante Sambal Oelek

Preparazione

Tagliare gli spicchi d'aglio a dadini, sbucciare lo zenzero e grattugiarlo. Mescolare il sale con la salsa di soia, il miele, lo sherry, la polvere cinque spezie e la salsa Hoi-sin. Marinare la carne con la salsa così ottenuta e insaporirla con del Sambal Oelek.

Tagliare la carne a fette alte 3 cm, disporle in una casseruola richiudibile, distribuirvi sopra la marinata e chiudere la casseruola. Macerare la carne per 3-4 ore in frigorifero e di tanto in tanto voltarla.

Togliere la carne dalla marinata e disporla sulla griglia. Inserire sotto la teglia universale. Sistemare la carne nel forno preriscaldato e avviare subito l'immissione di vapore.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	170–190 °C + preriscaldamento
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura	20–30 minuti

Coniglio all'aglio

Tempo di preparazione 85-95 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
1 coniglio
sale
pepe
4 gambi di sedano
2 cipolle
2 pomodori
4 spicchi d'aglio
5 cucchiai di olio d'oliva
125 ml di vino bianco
750 ml di brodo di gallina
3 rametti di timo
4 foglie di alloro
100 g di olive nere, a fettine

Preparazione

Tagliare il coniglio in 6 parti e insaporire di sale e pepe. Tagliare il sedano e le cipolle a pezzetti. Tagliare i pomodori a dadini.

Iniziare ad arrostire la carne nella casseruola Gourmet con dell'olio d'oliva. Aggiungere il pomodoro, il sedano, le cipolle, l'aglio e brasare per 5 minuti.

Aggiungere vino bianco, brodo di gallina, timo, foglie di alloro e le olive tagliate a rondelle. Cuocere nel forno.

Togliere la carne, passare il liquido di cottura e cuocerlo un poco, eventualmente legarlo con amido per uso alimentare.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 20 minuti
Tempo di cottura	70-80 minuti

Suggerimenti

La ricetta "Coniglio all'aglio" ha origini nella cucina spagnola. Servire questo piatto con del panfocaccia e dell'insalata fresca.

Costolette d'agnello in crosta di pistacchi

Tempo di preparazione 40-45 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
2 costolette di carrè di agnello (ca. 400 g cad.)
50 g di pistacchi, tritati finemente
50 g di burro
30 g di pangrattato
1/2 cucchiaino di timo
sale
pepe
2 cucchiai di olio d'oliva

Preparazione

Mescolare i pistacchi tritati finemente con il burro a temperatura ambiente e il pangrattato. Aggiustare di sale, pepe e timo.

Salare e pepare la carne. Iniziare ad arrostirla in una padella con olio di oliva. Disporre le costolette di agnello con il lato della carne rivolto verso l'alto su una teglia universale. Distribuire sulla carne il composto di pistacchi, introdurre nel forno preriscaldato e avviare subito l'immissione di vapore.

Dopo la cottura, avvolgere la carne con carta stagnola, lasciarla riposare per ca. 10 minuti e poi tagliarla a fette.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	200–220 °C + preriscaldamento
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura	15 minuti

Se si utilizza la sonda termometrica: temperatura interna 50 °C

Sformato piccante

Tempo di preparazione 130-140 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
125 g di patate
1/2 dado (21 g) di lievito
80 ml di latte, tiepido
1/2 cucchiaino di sale
250 g di farina
20 g di burro, ammorbidito
1 uovo
200 g di formaggio spalmabile alle erbette
Per spennellare
poco latte

Preparazione

Pelare le patate, cuocerle e passarle ancora calde in uno schiacciapatate. Lasciar raffreddare il tutto.

Disciogliere il lievito nel latte e, mescolando, aggiungerlo alle patate, al sale, alla farina, al burro e all'uovo e formare un composto elastico. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Formare 12 bocce, appiattirle un poco, riempirle con 1 cucchiaino di formaggio fresco alle erbe, richiuderle fino a formare una palla.

Disporre i buchtel con la parte chiusa rivolta verso il basso in uno stampo per soufflé unto (ca. 20 x 30 cm), infornarle e farle lievitare coperte a 35 °C Calore superiore/inferiore per altri 20–30 minuti.

Spennellare le palle di latte e cuocerle finché risulteranno di un colore marrone dorato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	35-45 minuti

Suggerimenti

Questa ricetta si sposa benissimo con un'insalata o un piatto di carne.

Soufflé di formaggio

Tempo di preparazione 60-65 minuti
Per 8 persone

Ingredienti
20 g di burro
30 g di farina
200 ml di latte caldo
sale
pepe, macinato fresco
1 presa di noce moscata
1 presa di pepe di caienna
4 tuorli d'uovo
120 g di formaggio grattugiato
4 chiare d'uovo
pangrattato
2 cucchiai di parmigiano, grattugiato
8 formine

Preparazione

Far sciogliere il burro in una pentola e aggiungere la farina mescolando. Versare il latte. Far cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti continuando a mescolare. Salare, pepare e insaporire di noce moscata e pepe di caienna.

Aggiungere a poco a poco il tuorlo d'uovo, infine il formaggio.

Montare a neve l'albume d'uovo e aggiungerlo al composto, una volta che si sarà raffreddato.

Disporre l'impasto in otto formine imburrate e cosparse di pangrattato. Riempire le formine fino a 1 cm dal bordo. Cospargere il soufflé di parmigiano.

Disporre le formine su una teglia universale, introdurre nel forno preriscaldato e avviare subito l'immissione di vapore.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	*I*
Temperatura	180–200 °C + preriscaldamento
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	subito dopo aver infornato la pietanza
Tempo di cottura	20-25 minuti

Suggerimenti

Servire il soufflé appena sfornato.

Timballo di primavera

Tempo di preparazione 105-115 minuti
Ca. 15 pezzi

Ingredienti
300 g di pasta sfoglia
1 peperone rosso
1 peperone giallo
3 cipollotti
1 kg di carne macinata
1 spicchio d'aglio tritato
100 g di pangrattato
2 uova
sale
pepe, macinato fresco
paprica in polvere
2 cucchiaini di senape
Per spennellare
1 tuorlo d'uovo
acqua

Preparazione

Tagliare i peperoni a dadini e i cipollotti ad anelli.

Mescolare la carne macinata con le verdure, l'aglio, il pangrattato, le uova, le spezie e la senape.

Rivestire uno stampo a cassetta (ca. 30 cm) con carta da forno. Spianare la pasta sfoglia (ca. 45 x 50 cm) sullo stampo in modo che sui lati sporga la stessa quantità di impasto. Riempire di carne macinata e premere. Chiudere il timballo con l'impasto eccedente. Spennellare i bordi inferiori con acqua e premere.

Ritagliare con un coltello 3 rombi di ca. 3 x 3 cm dall'impasto superiore. Formare dei rombi sulla parte superiore.

Sbattere il tuorlo d'uovo con un po' di acqua, spennellare e cuocere il timballo.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	180–200 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	20 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 15 minuti
Tempo di cottura	55–65 minuti

Timballo delicato al formaggio

Tempo di preparazione 130-140 minuti
8 pz.

Ingredienti impasto
1 dado (42 g) di lievito
150 ml di latte, tiepido
150 g di farina di segale tipo 1150
200 g di farina di frumento tipo 405
30 g di burro
1/2 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
Ingredienti, ripieno
300 g di formaggio erborinato rosso
2 peperoni rossi piccoli
2 cipolle rosse piccole
2 cucchiai di prezzemolo tritato
sale
pepe, macinato grosso
chili in polvere
Per decorare
4 cucchiai di semi di zucca

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte e lavorare gli altri ingredienti fino a ottenere un composto elastico. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 45 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Tagliare il formaggio a dadini. Tagliare i peperoni e le cipolle a dadini e aggiungervi l'erba cipollina. Salare, pepare e insaporire di chili in polvere.

Spianare l'impasto su una superficie di lavoro infarinata dandogli una forma quadrata (ca. 40 x 40 cm), e disporla poi in una forma imburrata (ca. 20 x 20 cm) quadrata. Distribuire il ripieno sull'impasto, chiudere il tutto ripiegando gli angoli verso il centro. Ritagliare con un coltello 5 rombi di ca. 3 x 3 cm dall'impasto superiore e guarnirvi la parte superiore della pasta.

Spennellare con acqua e distribuirvi sopra i semi di zucca. Cuocere il timballo finché si dora. Far riposare ca. 30 minuti prima di servire.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	3
Temperatura	170–190 °C
Quantità di acqua	ca. 300 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
3. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	50–60 minuti

Suggerimenti

Il timballo è adatto come antipasto oppure abbinato a un'insalata come piatto unico.

Sformato di tortellini alla rucola e prosciutto

Tempo di preparazione 60-70 minuti
Per 6 persone

Ingredienti
125 g di rucola
100 g di prosciutto
300 ml di panna
400 g di panna liquida
sale
pepe
800 g di tortellini freschi
300 g di pomodori ciliegino, tagliati a metà
4 cucchiai di pinoli, tostati
50 g di formaggio grana, grattugiato fresco
50 g di formaggio emmenthal, grattugiato

Preparazione
Lavare la rucola, asciugarla con carta da cucina e tagliarla a strisce assieme al prosciutto. Mescolare la panna e la panna acida, insaporire di sale e pepe.

Mescolare i tortellini con i pomodorini, rucola e prosciutto, disporre il tutto in una forma per soufflè (ca. 20 x 30 cm) e irrorare con la salsa.

Cospargere di pinoli e formaggio. Cuocere finché il soufflé assumerà un aspetto dorato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	170–190 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	40–50 minuti

Cannelloni ai funghi

Tempo di preparazione 75-85 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
16 cannelloni
Ingredienti, ripieno
1 cipolla
150 g di prosciutto cotto
350 g di funghi champignon
2 cucchiai d'olio
75 g di formaggio di pecora
100 g di mozzarella
150 g di formaggio fresco
sale
pepe
300 ml di brodo
100 g di panna liquida
Per gratinare
100 g di formaggio Gouda grattugiato

Preparazione

Tagliare a dadini le cipolle, il prosciutto e i funghi champignon. Scottare le cipolle nell'olio in una padella, aggiungere il prosciutto e cuocere brevemente. Infine aggiungere i funghi champignon e rosolare finché l'acqua che fuoriesce sarà completamente evaporata.

Tagliare a dadini il formaggio pecorino e la mozzarella. Mescolare bene con il composto di funghi, prosciutto, formaggio fresco e insaporire di sale e pepe.

Riempire i cannelloni con il composto e disporli in una forma per soufflè (ca. 25 x 30 cm).

Mescolare il brodo con la panna acida e versare il liquido sui cannelloni. Cospargere di formaggio e cuocere lo sformato risulterà dorato.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	170–190 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	45–55 minuti

Suggerimenti

I cannelloni si riempiono più facilmente se si utilizza ad esempio una tasca da pasticcere.

Pasta al forno dolce con mousse di prugne

Tempo di preparazione 110-120 minuti
Per 6 persone

Ingredienti
500 g di farina
1 dado (42 g) di lievito
50 g di zucchero
250 ml di latte, tiepido
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 presa di sale
100 g di burro, morbido
1 uovo
120 g di mousse di prugne
Per spolverizzare
40 g di zucchero a velo

Preparazione

Lavorare la farina, il lievito sbriciolato, lo zucchero, il latte, la cannella, il sale, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 20-30 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore.

Formare 12 palle, appiattirle leggermente, versare un cucchiaio di mousse di prugne al centro, richiuderle e disporle in una teglia unta (ca. 20 x 30 cm).

Far lievitare l'impasto nel forno, coperto, per 20 minuti a 35°C con Calore superiore/inferiore. Infine cuocere fino a doratura.

A fine cottura servire con uno strato di zucchero a velo e accompagnare il tutto con del gelato alla vaniglia.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	2
Temperatura	150–170 °C
Quantità di acqua	ca. 200 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2. Immissione di vapore	dopo ulteriori 10 minuti
Tempo di cottura	35–45 minuti

Suggerimenti

Il ripieno di mousse di prugne può essere sostituito anche con 2 metà prugne denocciolate, tagliata a metà. Prima di richiudere il disco di pasta, cospargere le prugne con un poco di zucchero.

Soufflé dolce alle ciliegie

Tempo di preparazione 40-50 minuti
Per 8 persone

Ingredienti
burro
50 g di noci tritate
200 g di amarene
2 tuorli d'uovo
80 g di zucchero a velo
semini di un baccello di vaniglia
250 g di ricotta
20 g di fecola
2 chiare d'uovo
Per spolverizzare
40 g di zucchero a velo

Preparazione

Imburrare degli stampini e distribuirvi sopra le noci tritate.

Sgocciolare bene le amarene e distribuirle negli stampini.

Sbattere il tuorlo d'uovo con 60 g di zucchero a velo fino a ottenere un composto schiumoso. Aggiungervi i semini di vaniglia, la ricotta e la fecola. Montare a neve ferma le chiare con il restante zucchero a velo e aggiungere il tutto delicatamente al composto.

Distribuire il composto negli 8 stampini (∅ 7–8 cm), posizionarli su una teglia universale e infornarli nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l di acqua calda nella teglia universale e cuocere a bagnomaria.

Prima di servire cospargere di zucchero a velo.

Impostazioni

Modalità	Cottura con vapore
Numero/tipo delle immissioni di vapore	Auto
Temperatura	170–190 °C
Quantità di acqua	ca. 150 ml
Livello	2
1. Immissione di vapore	automatica
Tempo di cottura	20-30 minuti

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.
Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Miele

H6160B; H6260B

CE

it - IT

M.-Nr. 09 615 320 / 01